

دليل المرأة الذكية
فى الأعمال المنزلية

إعداد :
شيرين زغلول برهام

سلسلة كتاب الجيب الذهبي ١٣

دليل المرأة الذكية «فى الأعمال المنزلية»

إعداد: شيرين زغلول برهام

الإشراف العام والمتابعة/ هدى عسكر

إخراج وتصميم غلاف: علاء فتحى عجوة

جمع كمبيوتر: نهى القماش

مراجعة الشاعر: أ/ السيد الخيارى

رقم الإيداع: ١٦٤٩٩ / ٢٠٠٢

الترقيم الدولى: I.S.B.N 977-6039-60-X

تليفون: ٣٧٤٠٥٦٧ / ٠١٢ - ٤٨٤٠٥٣٩ / ٠١٢

دار الجزيرة للطباعة

المنصورة نوسا البحر ت: ٠٥٠/٤٣١١٩١

مركز دراسات وأبحاث ابن لقمان

دار ابن لقمان أسسها / حسن البدوى - نبيل خالد

مؤلفـــات زغلول صديق برهام

« تحت الطبع »

١ـ موسوعة بصمات من كنوز المعرفة
٢ـ فضائل الشهور الهجرية وأهم أحداثها على مر التاريخ
٣ـ من أقوال السلف الصالح
٤ـ الحيوانات التى ذكرت فى القرآن الكريم
٥ـ أرقام وحكم
٦ـ المناظرات « شهر الناظر فى التاريخ »
٧ـ عادات ومحرمات استهان بها الناس
٨ـ خلق الإنسان
٩ـ قصة التقويم
١٠ـ الأرقام وغرائب الأرقام.
١١ـ النباتات التى ذكرت فى القرآن الكريم.
١٢ـ الجغرافيا فى القرآن الكريم
١٣ـ صورة النبى صلى الله عليه وسلم وصور الخلفاء الراشدين!
١٤ـ اختبارات نفسية
١٥ـ الطب الطبيعى فى الأعشاب والطبيه العصريه
١٦ـ من أقوال وخطب الانبياء والرسول عليهم الصلاه والسلام

عزيزى القارئ.. عزيزتى القارئة

أتمنى أن تشاركونا فى تحرير هذا الكتاب الجديد من نوعه فهو كتاب قد وضع خصيصا للمرأة فى الأعمال المنزليه نحاول أن نقدم فيه لكم كل ماهو مفيد وسهل في الأعمال المنزليه وفى سائر الفوائد الأخرى..

وذلك بأن ترسلوا لنا باقتراحاتكم وآرائكم ومساهماتكم ، وثقوا أننا سنلبى مقترحاتكم ونرد على كل رسالة تصلنا منكم جميعا ، وستكون موضع أهتمامنا وتقديرنا.

مع خاص تحياتى..

المشرف العام

هدى عسكر

المراسلة : مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص ب ٩٥

مقدمة

إن أسلوب حياتنا قد طرأت عليه تطورات كثيرة خلال السنوات الأخيرة وترجع تلك التطورات إلى الأساليب الجديدة التى عرضت نفسها على حياتنا اليوميه نتيجة أنفتاحنا على الدول الأجنبية وما اقتبسناه منها من وسائل لتبسيط أسلوب حياتنا ، والواقع أن الأعمال المنزليه وأهمها إعداد الطعام وطهيه من اكثر الأشياء تأثرا بهذا التطور وكذلك المحافظة على الملابس وأدوات المنزل ومشتملاته المختلفة تلك الأمور التى تحتاج إلى معلومات للمساعدة على القيام بذلك خير قيام.

فقد وضعت لربات البيوت المعلومات التى تساعدهم على تفهم وممارسة هذه الأعمال مثل تجارب المطبخ وازاله بقع الملابس والسجاد والأثاثات والمحافظة على مكونات المطبخ وازالة .. غير المستحبة داخل المنزل وصيانه الأجهزة الكهربائية المنزلية وغيرها.

إن هذه المعلومات فى كل جزئيه من فصول الكتاب معلومات متنوعه وباكثر من طريقة فى سياق الموضوع حتى لا تظنى أن المعلومه مكررة.

مع تمنياتى لك بحياة سعيدة أنت وأسرتك.

المخلصة / **شيرين زغلول برهام**

من تجارب وأسراره المطبخ

المخبوزات :

١ ـ حتى يمكن لك أن تحصلى على خبز طازج بصفة دائمة حرصى على حفظه فى الثلاجة وقبل تقديمه إلى مائدة الطعام مباشره اخرجية ثم ضعى صينية جافة على النار وبعد ان تسخن ضعي بها الخبز ثم هدئى النار وغطى الصينية واتركيها لبضع دقائق وبذلك تحصلين على خبز طازج بصفة دائمة.

٢ـ للاحتفاظ بالخبز بحاله جيده مده طويله دون وضعه فى الفريزر عليك وضعه فى كيس بلاستيك أو فى كيس من القماش .

٣ ـ لا تلقى ببواقى الخبز الفينو فى الزباله بل يمكن أن تستخدميه فى عمل البقسماط أو البورنج أو الكريم كرامل.

٤ ـ عند تقطيع الخبز الطازج عليك بغمس السكين فى اناء من الماء الساخن أولا .

٥ ـ اذا أردت عمل معجنات في وقت قصير فلا داعى للاستيقاظ مبكرا فى الصباح ولعمل الخميرة يمكنك عملها فى المساء واتركيها فى مكان بارد وفى الصباح يمكنك البدء بعمل المعجنات .

٦ ـ يمكنك دهن وجه المخبوزات قبل ادخالها الى الفرن بالماء بدلا من البيض المربوب فيحمر الوجه فى الفرن ويعطيك نفس النتيجة

٧ ـ لا ختبار اختمار العجين ضعى أصبعك فى العجين اذا ترك اصبعك مكانا فى العجين يكون معناه أن العجين قد اختمر

٨ ـ خميرة البيرة تفسد فى درجات الحرارة القصوى باردة أو ساخنة فلا تحفظيها فى البراد ولا تحلليها بالماء الساخن أو البارد لأنها لا تعمل بعد ذلك والخميره الجافه (الكيميائيه) لا تضيفها الى العجينة الا فى نهاية عملية العجن والا فقدت بذلك جميع خواصها

الكيـــك:

١ـ لاختبار صلاحية البيكنج بودر حتي لا تهبط الكيك يمكنك إضافة ذرة من البكينج بودر الى كوب من الماء

الدافىء فإذا حدث فوران فى كوب الماء دل ذلك على أن البكينج بودر طازج أيضا ويفضل استخدام العبوات الصغيره التى يمكن أن تستخدم مرة واحدة مع إعداد كل كعكة حيث إن العبوات الكبيرة يمكن أن تتأثر من فتح العلبة كثيرا عند كل استخدام وهو ما يفقد البيكنج بودر مفعوله.

٢- يجب ألا تزيد نسبة السكر فى الكيكة عن نصف كمية الدقيق حتى لا تهبط الكيكة فإذا ما استخدمت كوبين من الدقيق فيجب ألا يزيد السكر عن كوب واحد.

٣ـ عند اعداد كيكه الشيكولاتة احرصى على استخدام الكاكاو بدلا من الدقيق لتبطين الصينية قبل وضع العجينه فإن الدقيق يترك أثره على سطح الكيكه عند قلبها فى حين أن استخدام الكاكاو سوف يتجانس مع مكونات الكيكة وهو المطلوب عند اعداد كيكه الشيكولاتة.

٤ـ عند دهان سطح الفطيرة أو الكيك بالمربى يضاف الى المربى قليل من الماء المغلى مما يعطيها قواما أنعم.

٥ـ عندما ترتفع الكيكة ثم تهبط ثانيا يكون هذا نتيجه زياده كمية البيكنج بودر الذى يؤدى الى انتاج كمية كبيرة من الغاز تتمدد بالحرارة فتتمدد معها بشدة جدا الخلايا الهوائية فتصير رقيقه جدا سهله الكسر فبعد

أن ترتفع الكيكة ينكسر الهيكل لنصف جدرانه فتهبط ثانيه

٦ ـ اذا احمر سطح الكيكة قبل تمام نضجها يمكن تغطيتها بورقة الزبد مزدوجه مدهونة بالسمن.

٧ ـ طريقة اخرى اذا احمر الطعام او الكيك ولم ينضج بعد يمكنك تغطيته بقطعه من ورق الزبد ولا تستعملى الورق الالمونيوم المفضض لأنه يرفع من درجة الحراره

٨ ـ يوضع قالب الكيك عقب اخراجه من الفرن فوق قطعة قماش مبتله فهذا يساعد على اخراجها سليمه وبسهوله

٩ ـ ان نثر قليل من الملح فى الفرن اسفل قوالب الكيك يحول دون احتراقها

١٠ ـ للحصول على كيك ذهبى اللون يمكن اللجوء الى صفار البيض كالعادة ولكن النتائج نفسها يمكن الحصول عليها اذا دهنت سطح الكيكه بملعقتين أو ثلاث ملاعق من الحليب .

١١ ـ اذا أردت أن تضمنى انتفاخ الكيك خلال الطهو قومى بتمرير شفرة سكين يكون مغمورا فى الماء حول محيط الكيك قبل وضعه فى الفرن

١٢ ـ لاخراج الكيك بسهوله من القالب اليك عدة حلول؛
أ ـ بعد دهن القالب بالزبد رشيه بالسكر البودرة

ب ـ ضعى فوق القالب قبل وضعه فى الفرن غطاء ليسمح لبخار الماء المنبعث أثناء الطهو بأن يحول دون التصاق العجينة بجدران القالب وبعد اخراج القالب من الفرن اليك هذه النصائح:

أ ـ غلفى القالب فى قطعة قماش مبللة ودعيه بعض الوقت

ب ـ ضعى فوق القالب بعد اخراجه مباشرة من الفريز قطعة قماش مطوية الى أربع طيات وضعيها بضع دقائق على سطح بارد .

١٣ ـ اذا يبست الكيكه فضيعها فى شاشه مبللة بعصير البرتقال فى اناء محكم الغطاء واتركيها بعض الوقت كى تصبح أفضل

١٤ ـ يمكنك حفظ الكيك فى الفريزر بأن يكون مقطعا الى قطع كبيرة مثل ربع جنيه وتوضع فى كيس من النايلون الشفاف وعندما تريدين اخراج الكيك للاستعمال اخرجيه اولا فى الثلاجة بعد الفريزر طوال الليل وفى الصباح أخرجيه الى درجة حرارة الغرفة

١٥ ـ لكى تمنعى التصاق الكيك بالقالب ادهنية بقليل من السمن مع رش قاعه وجدارنه بقليل من مسحوق الارز مع قليل من السكر الناعم

١٦ ـ اضافه مقدار ملعقة شوربة من المياه الغازية الى الكيكة أو ألبان كيك تساعد العجينة على أن تبدو هشة بصورة أفضل .


إلى عشاق الميسد كــول
وحبــايب المحمــوووووول !!
الجـديد فـى عـالم
الكـتب الروشــــة
رســائل روشـــة طحــن
شيـماء نبيل
أجمل رسائل المحمول .. عربى وانجليزي
تامر عبد العزيز

١٧ - يمكن وضع قالب الكيك فى اناء أوسع داخل الفرن لمنع جوانب الكيكة من الاحتراق فضلا عن أن هذه الطريقة تجعل الكيكة أخف

١٨ - قطعى حبات الزبيب قبل اضافتها الى عجينة الكيك فإن ذلك يجعلها ألذ طعما ولا تنسى تمرير قطع حبات الزبيب على بعض العجين والدقيق قبل إضافتها إلى عجينة الكيكة وذلك بعد صب العجينه فى قالب الخبز ثم غمرها بسطح العجين وبذلك لا يلتصق الزبيب بقاع القالب مما يعرضه للاحتراق.

عالم الخضراوات:

١- حتى لا يكتسب الملح الرطوبة احرصى على وضع بضع حبات من الأرز فى الملاحة مما يساعد على تشرب الأرز لهذه الرطوبة فيظل جافا

٢- لإزاله الملوحه من الشوربة ألقى فيها جزرتين مسلوقتين واتركيه يبرد فتمتص الجزرتان أكثر الملوحة فى الشوربة

٣ - للتخلص من الملح الزائد فى الأطعمة التى تقومين بطهيها قومى بوضع قطعة من البطاطا أو بطاطس

وقطعيها فى إناء الطهى فتمتص الملح الزائد

٤ـ اذا اردت التخلص من الملح الزائد أيضا يمكنك اضافة ثلاث ملاعق من الزبادى فتعطيك نفس النتيجة

٥ ـ اذا زاد الفلفل الأسود فى الطبخة يمكنك اضافة نصف كوب من اللبن الحليب الى الطبخة أوأكثر حسب كمية الطبخة

٦ـ اذا نسيت اضافه الملح الى الطعام فلا يضاف الا اذا أذيب أولا فى قليل من الماء حتى نضمن توزيعه على الطعام وبخاصه الأرز

الليمـــون :

١ـ اذا لاحظت أن حبات الليمون قد جفت تاما انقعيها مدة ليلة كاملة فى الماء البارد لتستعيد مرونتها

٢ ـ إذا كان عندك ليمون طازج ولكنه لا يحتوى على عصير بسبب فسادته أى أنه يابس فاضغطى عليه ودحرجيه على سطح جاف قبل الاستعمال فانه سيلين وتحصلين على العصير بسهولة..

٣ ـ إذا احتجت إلى بعض نقاط من عصير الليمون قومى بغرز خلة أسنان فى ثمرة الليمون فتحصلين على احتياجك دون قطعها إلى نصفين ثم غلفيها بورق

الأمونيوم قبل اعادتها إلى الثلاجـــة.
٤ـ لحفظ الليمون لأطول فتره ممكنة داخل الثلاجة يوضع فى كيس من البلاستيك على أن يخرم الكيس بالشوكة
٥ ـ قومى بتجفيف قشر الليمون ثم بعد أن يجف قومى بصحنة بالمصحنة الكهربائية أو بدقه فى الهون ثم أضيفيه الى دقيق التحمير عند قلى السمك فيعطيك مذاقا شهيا.
٦ـ فى موسم الليمون يمكنك الإحتفاظ بعصير الليمون بطريقتين الأولى:
أن تضعى عصير الليمون فى قوالب الثلج حتى يتجمد عصير الليمون ثم تخرجينه من قالب الثلج وتضعينه فى كيس نايلون ليأخذ مساحة أقل فى الفريزر ولعمل كوب من الليمون بعد تذويب مقدار من السكر فى كوب من الماء المثلج أضيفى مكعبا من عصير الليمون ولا تضعى مكعب عصير الليمون قبل تذويب السكر لأن حموضة الليمون تعيق ذوبان السكر.

والطريقة الثانية:
هى بأن يوضع عصير الليمون فى الفريزر فى وعاء غويط على أن تتابعية وقبل أن يجمد

يكحت بملعقة كبيرة حتى يصبح كالجرانيتا ويوضع فى كيس من البلاستيك النايلون فى الفريزر وعند الحاجة يرش قليل من عصير الليمون المبشور فى كوب من الماء والسكر أو على وجه طبق السلطه أو وعاء الطهى .

٧ - عدم استخدام برطمانات البلاستيك فى تخليل الليمون حيث إن الليمون يتفاعل مع البلاستيك ويسبب اضرار اصحية.

عالم الخضراوات المختلفة

١- لضمان الحفاظ على الخضراوات الورقية طازجة لأطول فترة ممكنة ، مثل البقدونس والجرجير والفجل والخس.. الخ.. يمكنك غسلها جيدا ثم لفها وهى مبللة فى كيس ورقى نظيف ثم كيس نايلون ثم وضعها اسفل رف فريزر الثلاجة .

٢- طريقة أخرى لحفظ الخضراوات الورقية الخضراء لفترة طويلة وكذلك الليمون فى حفظها فى علبه من بلاستيك محكمة الإغلاق فى الثلاجة وذلك بعد غسل هذه الخضروات وتجفيفها.

٣- اذا ما تبقى بعض من البقدونس يمكنك حفظه لفترة قد تمتد إلى نحو أسبوع أو أكثر دون أن يذبل وذلك

- بغسله ثم تجفيفه بفوطة نظيفة ويقطع ويحفظ فى علبه بلاستيك محكمة الإغلاق ويوضع فى رف الثلاجة لحين الحاجة اليه.

٤- يمكن تخزين الخضراوات فى المنزل بالاسلوب التالى:
تغسل الخضراوات المراد تخزينها جيدا ثم تجفف تماما وتزال. جميع الثمرات التى يوجد بها أى عطب ويجهز كل نوع من الخضروات بالطريقة المعتادة بأن الباميه تقمع ، والملوخية تخرط والفاصوليا تقطع وهكذا . ثم يوضع صنف الخضار المراد تخزينة فى إناء عميق ثم يسكب عليه ماء مغلى ويترك فترة تتروح بين دقيقتين أو ثلاث ثم تقلب فى مصفاة وتترك لفترة للتخلص تماما من الماء ثم تعبأ فى اكياس وبالنسبة للملوخية توضع فى إناء عميق يضاف إليه كمية متساوية من الماء المغلى أو الشوربة ثم تترك لتبرد ثم تعبأ في كيس من النايلون أما بالنسبه لورق العنب فيمكن تخزين كل ربع كيلو فى كيس بلاستك وذلك دون سلق أو وضع أى اضافات ويترك كما هو بأوراقه الخضراء على أن يخرم الكيس بشوكه بحيث تكون فتحات الخروم فى كل اجزاء الكيس ثم تخزن هذه الخضروات فى الفريزر ويفضل الديب فريزر على أن لا تتعرض الخضراوات المجمده أو المحفوظة للذوبان كما يحدث عند إذابة الثلج من الثلاجة فى

بعض أنواع الثلاجات وعند استخراج كيس الخضراوات للاستعمال لا يترك حتى يذوب الثلج بل يستخدم مثلجا لإعداد الوجبة المطلوبة.

٥- عند سلق ورق العنب احرصى على اسقاطه فى الماء المغلى لمدة دقيقة واحده وارفعيه بمقصوصة وضعيه فى مصفاة ليتخلص من مائه وذلك قبل أن يتغير لونه إذا أن ذلك يضمن لك احتفاظ ورق العنب بنكهته المعهودة فاذا فقد لونه الأخضر قلت نكهته الطبيعية المحببة.

٦- احرصى على عدم سلق الخضراوات فى كمية كبيرة من الماء للحفاظ على ما بها من مواد غذائية وحاولى استخدام ماء السلق فى اعداد الطعام .

٧- احرصى على عدم تقشير الكوسة عند اعداها للحشو ولكن يفضل أن تكحتى القشرة الخفيفة فقط مستخدمة السكين ، حتى تحتفظى بالقيمة الغذائية لهذا النوع من الخضار .

٨- تقطيع الطماطم طوليا يحافظ على شكل الشرائح واضافة نصف ملعقة صغيرة من السكر الى عصير الطماطم يحافظ على نكهتها.

٩- لا عطاء الحساء مثل حساء الخضر لونا بنيا أضيفى إلى المواد المطهية فى الإناء بعض القشور الخارجية للبصل بعد غسلها بعيدا على أن تنزع من الاناء عند

تقديم الحساء للمائدة.

١٠ـ للتخفيف من حدة بعض أصناف البصل ضعى شرائح البصل فى وعاء يحتوى على الماء مع قليل من خل التفاح فيزداد طعمه حلاوة.

١١ـ عند استعمال قرون الفلفل الأخضر والأحمر الحامى اذا احتفظت بالبذور يعطيك نتيجة أحمى مما لو تخلصت من البذور عند الغسيل.

١٢ ـ وبالنسبة للخضار المطبوخه وحتى تعطيها نكهة طيبة ضعى على الخضار بعد سلقها زبدة وملحا وبها را وبقدونسا أو كرفس وقدميها.

١٣ـ لسهولة تقشير الجزر نغمس المقدار أولا فى ماء مغلي ثم نضعه تحت ماء بارد بسرعة.

١٤ـ اضافة ملعقة صغيرة من السكر إلى عصير الطماطم تحافظ على نكهته.

١٥ـ اضافة ذره من الملح إلى الماء المستعمل لغسل الخس ليحتفظ بنضارته.

١٦ـ نحتفظ بباقى صلصلة الطماطم المعلبة في برطمان زجاجى جاف ونظيف ثم نضع فوقها طبقة رقيقة من زيت الطعام فتحكم الغطاء وتتركها في الثلاجة فلا تتعرض للتلف.

١٧ـ عند فرز الطماطم نجد أحيانا كمية صغيرة ناضجة

اكثر من اللازم وليس لها استخدام سريع فيمكن حفظها بالمجمد «الفريزر» كوحدات دون عصرها أو عملها صلصة وتسخدم بعد ذلك فى الطبخ.

١٨ـ للتخلص من بذور الطماطم تقطع نصفين بالعرض ثم يضغط عليها خفيفا براحه اليد للتخلص من الماء والبذور ثم تقطع شرائح أو تبشر حسب الطلب.

١٩ـ للتخلص من مقدار الرمال الملتصق بالخضروات والفاكهة قومى بنقعها لفترة قصيرة ثم شطفها وذلك قبل تقديمها على المائدة مباشرة

٢٠ـ احرصى على غسيل وتنظيف الخضراوات ذات الجذور جيدا مثل الكرات أو الفجل أو الجرجير وما إلى ذلك لأن التربه من أكثر الأسباب المؤدية لحالات التسمم.

٢١ـ لكى تقطعى ثمره قلقاس كبيرة الحجم وحتى يسهل عليك تقطيعها استعملى مخرطه الملوخية فى قطع ثمرة القلقاس إلي أرباع ثم بعد ذلك تستطعين التحكم فيها .

٢٢ـ نقع الفاصوليا والتخلص من مياه النقع هام جدا لوجود نسبة سامة بها تزول بنقعها فضلا عن توفير الطاقه نتيجة عملية النقع فلا تستغرق وقتا طويلا في الطهى.

٢٣ـ يجب اضافه البنجر إلى طبق السلاطه قبل تناول

الغداء مباشرة حتى لا يضفى اللون الوردى على كل الأنواع.

٢٤- للتغلب على ذبول الخيار ينقع فى ماء مثلج

٢٥- لتحتفظى بالبنجر بلونه الطبيعى اضيفى اليه عند السلق ملعقة خل صغيرة

٢٦- اضافة قطعه صغيرة من السكر إلى ماء السلق أو الطهى تجعل مذاق الخضر أفضل وكذلك الشكل.

٢٧- لتحمير عدد من وحدات البصل دون أن تحترق تغمس بالطحين «الدقيق» قبل تحميرها.

٢٨- حتى لا يستهلك الباذنجان كمية كبيرة من الزيت أثناء قليه عليك بغمسه فى البيض المخفوق قبل عملية القلى حتى يتخلص من طبقته الاسفنجية

٢٩- يمكنك اضافة ملعقة صغيرة من سكر البودرة الى البنجر قبل استعماله يعطى له مذاقا أحلى

٣٠- لا تتخلصى من الخس اذا لاحظت أنه قد بدأ يذبل وبدلا من ذلك اغمريه فى الماء الساخن ثم عودى الى شطفه بالماء البارد وتبليه واستخدميه فى السلطة وجربى اضافة ورقتى نعناع أخضر الى سلطة الخس تفاجئين بمذاق لذيذ.

البطاطس :

١- لإحتفاظ البطاطس المسلوقة بحالة جيدة لمدة طويلة نسبيا يمكنك اضافة قليل من الخل الى ماء السلق.

٢- للمحافظة على البطاطس ضعى البطاطس بعد تقشيرها فى خليط من الماء والخل حتى لا تكتسب اللون الأسود

٣- لإعادة الليونه الى طبق البطاطس البيورية يمكنك اضافة قليل من اللبن

٤- لحفظ البطاطس نصف المقلية : تقطع على شكل أصابع بحجم مناسب حسب الرغبة وتوضع فى الماء المملح لمدة ربع ساعة ثم توضع فى الزيت المقدوح على النار لمدة ثلاث دقائق ثم ترفع من على النار وتصفى من الزيت وتوضع فى أكياس الحفظ وعند الرغبة فى استخدامها توضع مرة أخرى في الزيت المغلى مباشرة لإستكمال نضجها مع العلم بأن هذه الطريقة تكسب البطاطس ميزة رائعة وهى الجفاف من الخارج مع الاحتفاظ بليونتها من الداخل.

٥- للحصول على بطاطس شيبسى هشه تقطع بماكينة الشيبسى بعد تقشيرها ثم تنقع فى قليل من الماء المضاف اليه قليل من الملح وملعقه عصير ليمون ثم تقلى

فى زيت غزير

٦ـ لتحاشى التصاق البطاطس فى إثناء تحميرها تغسل بالماء الساخن بعد تقشيرها.

٧ـ لعدم التصاق البطاطس أو الباذنجان أو الهامبورجر عند التحمير يمكنك وضع بعض الدقيق فى المقلاه مع الزيت عند التحمير.

٨ـ حتى تحصلى على بطاطس محمرة جميلة ولا تشرب كثيرا من الزيت قومى بخلط أصابع البطاطس المقطعة المعدة للتحمير بزلال بيضة مخفوقة (زلال بيضة واحدة لكل كيلو واحد من البطاطس)

٩ـ للحصول على بطاطس محمره هشه ورائعة بعد تقطيعها قومى بوضعها فى ماء مغلى مضاف اليه الملح على النار مده دقيقة واحدة أى بعد أن يغلى الماء مرة أخرى تغلى البطاطس فى الماء مدة دقيقة واحدة ثم بعد تصفيتها من الماء الساخن تحمر وهى ساخنة

١٠ـ اذا ما تبقى لديك بعض ثمرات البطاطس المقشرة فاحرصى على غمرها بالماء وأضيفى قطعه خبز واتركى الاناء فى الثلاجه

١١ـ لاعاده الحيويه للبطاطس اذا ذبلت او اصبحت طرية تنقع فى ماء ويضاف اليه بعض الملح وتترك فترة ربع ساعه فتصبح ناعمة متماسكة ويمكن تقشيرها بعد

ذلك بسهوله.

١٢ ـ تهرس البطاطس المسلوقة وهى ساخنة فإذا تركت حتى تبرد فانها تصبح مطاطة لزجة وثقيلة القوام.

الكشـــك:

١ ـ لتحصلي على كشك ناصع البياض أضيفى اليه ملعقة كبيرة من زيت الزيتون سواء استعملت اللبن الحليب أو الزبادى فالنتيجه واحدة.

٢ ـ للحصول على كشك أكثر نعومة وليونة استعملى الكورن فلاور بدلا من الدقيق.

الثـــوم:

١ـ لتقشير الثوم ينقع فى ماء بارد ثم تزال القشور بسهوله

٢ ـ لكى لا تلتصق أكياس الثوم المفروم التى تحتفظين بها فى الفريزر إحرصى على دهن سطح كل كيس بالزيت

الأرز

١ـ اذا ما حدث والتصق الأرز بالاناء ضعى رغيفا من الخبز على سطح الأرز المطهى فهذا الخبز كفيل بحل المشكله حيث سوف يمتص رائحة الشياط

٢ ـ اضافة قليل من عصير الليمون الى ماء طهى الارز فان ذلك يمنع التصاق الأرز فى الوعاء

٣ ـ لكى تحصلى على أرز ناصع البياض منفصل الحبات احرصى على اضافة قليل من الزيت وعصير الليمون الى ماء تحضيره

وطريقة أخرى:

اضافة بضع قطرات من عصير الليمون أو الخل الأبيض فى أثناء نضج الأرز يكسبه اللون الأبيض ويساعد على تفريق حباته على أن يضاف بعد غليان الماء بحوالى خمس دقائق .

اللوز:

١ـ لتقشير اللوز ضعيه فى ماء ساخن بعيدا عن النار مدة ربع ساعة فتخرج وحدات اللوز مقشرة.

٢ـ لتجفيف الماء من اللوز وعين الجمل قبل الاستعمال يجب تحميص كل منهما على حدة لان عين الجمل هشة اكثر من وحدات اللوز المقشر .

٣ ـ لازاله القشرة البنيه التي تغطى اللوز لإستعماله فى الحلويات يوضع فى ماء مغلى لمدة خمس دقائق.

ممنوعات:

١ـ احرصى على عدم الاحتفاظ بالدقيق والبقول فى أكياس من النايلون مما يساعد على سرعة فسادها وتسرب السوس اليها والاجود ان تحتفظى بها فى علبة محكمة الإغلاق.

٢ ـ للحفاظ على الحبوب من السوس مثل الارز والفريك والقمح والفول يمكنك اضافه كميه من الملح الخشن الى هذه الحبوب .

٣ ـ يمكنك التعرف على فساد الفواكه المعلبه عن طريق الغازات الموجودة داخلها حيث يكون الغطاء مرفوعا بنسبة بسيطة وعندما نطرق عليا من الخارج نسمع أصواتا لها رنين مختلف عند رنين العلبة لسليمة وهذا الاختبار قابل للتطبيق على كل المعلبات التى يرتفع غطاؤها بنسب البكتريا التى توجد فى المكونات المحفوظة .

البيض:

١ـ وضع البيض بعد سلقه فى ماء بارد يكسبه صلابة فلا يكون عرضة للكسر من أقل ضغط.
٢ـ حتى تسلقى بيضة ذات قشرة مشروخة ادعكى مكان الشرخ بقليل من عصير الليمون
٣ ـ ولسلق البيض المشروخ ايضا يمكن تغليفه بورق الفويل ثم اسقاطه فى الماء المغلى واذا لم يتوافر الورق الفويل يضاف الى ماء السلق ملعقة كبيرة من الخل فهذا كفيل بحماية بياض البيض من التسرب للخارج
وهناك أسلوب آخر لسلق البيض وذلك بكسره فى طبق غويط ثم اسقاطه فى ماء مغلى متبل بالملح والفلفل ثم نشله بالمقصوصة.
٤ـ لتقشير البيض المسلوق نضرب البيضة المسلوقة بظهر ملعقة كبيرة فتقشر بسهولة
٥ ـ لكسر البيضة غير الناضجة تضرب البيضة فى منتصفها بسكين من الناحية غير الحادة
٦ ـ يمكنك اختبار البيض بوضعه فى اناء به ماء فاذا هبطت البيضة فى القاع كانت طازجة واذا طفت كانت فاسدة
٧ ـ عندما تريدين سلق البيض أضيفى مقدار ملعقة

طعام خل لكى لا يكسر البيض اثناء غليان الماء ولسهولة تقشيره بعد ذلك .

٨- اضافة قليل من الزيد للبيض المخفوق لعمل الاوميليت تساعد على عدم الالتصاق بالطاسة

٩- عند كسر كميه بيض للاستخدام يفضل أن تكسر بيضة بعد الأخرى فى طبق صغير ثم تضاف لباقى الكميه فى الطبق الكبير المستخدم وذلك اذا وجدت بيضة فاسدة امكن التخلص منها دون ان نفقد الأخرى

١٠- اذا اختلط شىء من مح البيض بزلاله وأردت فصلهما فاغمسى طرف فوطة نظيفة من الماء البارد ثم المسى أجزاء المح المختلطة

١١- يجب الا ينزع البيض من كرتونته لوضعه في ارفف الثلاجة لأن البيض يمكن أن يمتص روائح أو نكهة الاطعمة الموجوده فى الثلاجة من خلال مسام القشر وايضا فان البيض المشروخ من أكثر الأسباب المؤدية الى الاصابه بضيق فى التنفس.

١٢- لا تقلى البيض فى سمن مرتفعة الحرارة فإن البيض يصبح أطرى وألذ طعما اذا وضعته فى السمن قبل أن يدخن.

١٣- يحفظ البيض فى الثلاجة دون أن يغسل ولا يغسل الا قبل الاستخدام مباشرة حيث إن البيض يفسد

اذا حفظ بالثلاجه بعد غسله مع العلم بأن مده الحفظ للبيض فى الثلاجة تتراوح من أسبوع الى ثلاثه أسابيع على أن يكون جافا تماما ويرص البيض بالثلاجة على أن يكون الطرف المدبب لأسفل والعريض الى أعلى وبهذه الطريقة تحفظ شكل المح «الصفار» فى وسط الزلال.

منتجات الألبان :

١- لإستعادة الزبدة لمذاقها الطازج اغمسى فيها قطعة جزر مقشره لمده ثلاث ساعات أو أكثر.
٢- اذا ما تغير مذاق السمن لطول مدة بقائة لديك فبامكانك علاج ذلك بغليه لمده خمس دقائق بعد اضافة كوب من اللبن الزبادى اليه.
٣- احتفظى بالسمن سواء كان حيوانيا أو نباتيا فى اناء زجاجى محكم الإغلاق حتى لا يتعرض للهواء لأن الهواء يتسبب فى تأكسد السمن وبالتالى يفسده وبخاصة فى الصيف.
٤- ينصح بعدم ترك الزبدة فى الثلاجه بدون غطاء لأن الدهون سوف تتحد مع الأوكسجين الموجود فى

الهواء مما يؤدى الى فسادها وتصبح كريهة المذاق.
٥- يمكنك اضافه نصف كيلو من اللبن كامل الدسم الى كيلو من السمن الصناعى وبان يرفع المزيج من على النار ليمتزج ثم يترك حتى يبرد فيضفي على السمن الصناعي طعما جميلا.
٦- حتى يختمر اللبن الزبادى فى وقت أسرع من المعتاد يضاف اليه كمية من القشطة.
٧- اضافة ملعقة صغيرة من كريمة اللبن القشدة الى الزبد عند تسييحه حتى تعطيه نكهة محببة ورائحة طيبة.
٨- اللبن المقطع للاستفاده منه يضاف اليه قليل من الملح ويوضع فى شاشة وتربط على الحنفية مع وضع اناء عميق تحته لإستقبال الشرش وبذلك تحصلين فى الصباح على قرص جبن طازج.
٩- الجبن لا ينبغى حفظه فى الثلاجة أكثر من ٢٤ ساعة وخصوصا اذا كان ملحه قليلا لأنه كلما ذادت كمية الملح كلما كان قابلا للحفظ مدة اطول والجبن القديم يمكن حفظه اكثر من جبن الثلاجة لان كمية الملح فى الاخير قليلة.
١٠- لمعرفه اذا كانت الزبدة مغشوشه أم لا فعليك أن تضعى قطعة من الزبدة فى ملعقه وتسخنيها على النار

الهادئه فاذا ذابت دون إحداث صوت (فرقعة) كانت من النوع الجيد واذا أحدثت صوتا مسموعا وتطايرت منها فقاعات كانت من النوع المغشوش .

١١ـ عند استعمال الجبن الأبيض المهروس بالنعناع أو البقدونس أو الريحان لحشو العجائن أو الجلاش أو القطايف ضعى بيضة محفقوقة الى خليط الجبن وسوف يختلف الطعم ويصبح جميلا جدا.

١٢ـ هناك اعتقاد خاطىء بضروره ترك الطعام أو اللبن لفتره ليبرد قبل وضعه فى الثلاجة علما بأن هذا الأسلوب يساعد على نمو البكتريا ولكن نصح بحفظ الطعام أو اللبن فى الثلاجة بعد ان تهبط حرارته قليلا دون الانتظار حتى يبرد.

١٣ـ اذا أردت بشر قطعة من الجبن يوميا دون أن تتناثر أجزاء الجبن فى المكان بأكمله ضعى المبشرة فى كيس بلاستيك يتسع لحجم يدك وقطعة الجبن وابدئى العمل.

١٤ـ الحليب البودرة اذا لاحظت أنه قدفقد نكهته أضيفى رشة ملح ناعم الى الماء قبل اذابته فيه

١٥ ـ لاستعمال الزبد فى الطهى أضيفى اليها فى وعاء الطهى على النار بضعه نقاط من الزيت فلا يسود او يحترق.

١٦ - حتى لا يفور اللبن أثناء غليه عليك بتهدئه النار ووضع ملعقه صغيرة داخل الاناء

١٧ - يفضل ألا يغلى اللبن فى وعاء الألمونيوم واذا تم غليانه فى هذا الوعاء لابد من تفريغه فى الحال ولا يترك فيه منعا للتفاعل .

١٨ - تجنب شراء ألبان الأطفال المعبأ فى علبة مغطاة بورق الألمونيوم حتى لا تتجنبى حدوث تلوث وتسمم بورق الألمونيوم

١٩ - الحليب البودرة اذا لاحظت انه قد فقد نكهته اضيفى رشة ملح ناعم الى الماء قبل اذابته فيه

٢٠ - لحفظ الجبن فترات أطول ضعى داخل اناء الحفظ قطعة من السكر لتتجنبى بخار الماء الذى يتكون عاده ويفسد الجبن ولا تتخلصى من بقايا الجبن لأنه يمكنك تتبيلها فى ما بعد واستخدامها لإضفاء نكهة مميزة على سلطاتك .

اللحوم والدجاج :

١- اضافة قليل من الخل إلى اللحم أو الطيور يساعد على سرعه نضجها ويكسبها مذاقا شهياً.

٢ـ للحصول على شرائح هشة عند اعداد « البانيه »
يمكنك ا ستخدام مسحوق الأرز بدلا من البقسماط
المطحون
٣ ــ لانقاذ الشوربة المالحه عليك باتباع احدى هذه
الخطوات الثلاث.
أ ـ وضع قالب سكر فى الشوربة.
ب ــ وضع ثلاث حبات بطاطس فى الشوربة ونشلها
عند التقديم .
ج ـ او اضافة كوب من اللبن الرايب ثم غليها على نار
هادئة لمدة ٥ ـ ١٠ دقائق.
٤ـ حتى تكتسب الدجاجة اللون الوردى عليك بغمسها
فى الدقيق المتبل المضاف اليه قطعه من الزبد قبل
وضعها فى الفرن أو قبلها بقليل .
٥ـ حتى تكتسب الدجاجة أيضا طعما لذيذا عليك
بوضع خليط من ورق اللورا + الزعتر + نصف ليمونة
+ نصف برتقالة. البقسماط المطحون.
٦ـ عند شى اللحوم والدجاج أضيفى إلى التتبيل قليلا
من عصير الليمون أو الخل وملعقة من زيت الذرة فإن
هذا يساعد على سرعة الشى واكتساب المشويات

رائحة ومذاقاً رائعا.

٧- حتى لا تجف اللحوم عند طهيها فى فرن البوتاجاز ووكذلك كي رتفع الكيكة عند تسويتها فى الفرن يمكنك وضع صينيه بها كمية من الماء فى الرف الأسفل فى الفرن فهذا يساعد ايضا على عدم احتراق قاع الكيكه ويوفر للحوم جوا مناسبا يضمن لها عدم الجفاف.

٨- يفضل عدم تقطيع اللحوم والاحتفاظ بأحجامها كبيرة عند تخزينها لأن تقطيعها يعمل على تفتح الخلايا ويصل بالتجمد الى الداخل الأمر الذى يؤثر كثيرا على قيمتها الغذائية

٩- الكفتة والهامبورجر و اللحم المفروم تفقد كلها قيمتها كثيرا عند الحفظ وبصفة عامة فإن مدة حفظ اللحوم لا تزيد عن شهر فى الصيف وثلاثة أشهر فى الشتاء.

١٠- عند قيامك بشراء لحوم مفرومة احرصى على عدم فرم اللحم فى مفرمه تكون بها بواقى من اللحم من اليوم السابق مما يصيب ا للحم بالتلوث.

١١- حتى تخلصى اللحم أو السمك المثلج من تجميده

سريعا عليك بوضعه فى الماء المضاف اليه قليل من الخل.

١٢ ـ قبل فرم اللحم عليك بوضع قطعة من الخبز فى ماكينة الفرم حتى تتخلصي من كل البواقى التى تكون قد علقت بها.

١٣ ـ يمكن تجميد اللحم اذا ذاب جزئيا مرة أخرى إذا لم يكن مطهيا كذلك يمكن تطبيق نفس المبدأ على اللحوم نصف المطهية على أن تعطى الأولوية لإستعمالها قبل غيرها عند اعداد وجبات الطعام فى الإيام التالية أما اللحم المطهى فلا بد من استهلاكه حال تذويبه ولا يعاد تجميده لسرعة تلوثه وحدوث تغيرات فى مواصفاته.

١٤ ـ احرص على استخدام نار قوية فى طهى اللحوم والدواجن لضمان صحة افراد الأسرة من الإصابة بمكروبات نتيجة عدم اكتمال طهى اللحوم.

١٥ ـ عند شى اللحوم السمينة على شواية الفحم تتساقط الدهون على الفحم الملتهب فتهب النار المحملة بأجزاء من الفحم لتلتصق باللحم المشوى مما يشكل خطورة على الصحة ولتجنب ذلك يمكنك وضع

رقاقه من ورق الفويل فوق الفحم على شكل اناء على
أن تستخدم الشوكة أو السيخ فى تخريم ورق الفويل
بحيث تنبعث حرارة الفحم دون ان يؤدى الى تساقط
المواد الدهنيه إلى اشتعال النيران وبالتالى تناثر
بعض مكونات الفحم التى تعود تلتصق نتيجة
تطيرها فى الهواء أو مع الدخان المنبعث من عملية
الشى اما اذا ما اشتعلت النيران نتيجه تسقط هذه
الدهون فقومى برشها برذاذ الماء.

١٦- الهمبورجر النىء الذى تحول إلى اللون البنى فى
الثلاجة ليس بالضرورة ضاراً فان اللون يعتمد فقط
على كميه الأكسجين التى تصل إلى وحدات
الهمبورجر وعلى كل حال لا تتركى الهمبورجر فى
الثلاجة دون تجميد أكثر من يومين ولا تتناولى ابدا
لحوما مفرومة رائحتها غير محببة.

١٧- الحذر من تتبيل اللحوم بالملح والفلفل ووضعها فى
وعاء الأمينيوم لأن الملح يتأكل فى الالمنيوم ومعنى
تأكل الالمينيوم ان ذراته وجزئياته المهدره تدخل
الطعام وتسبب الكثير من الاضرار.

١٨ - ضعى الكبد فى ماء مغلى لمدة دقيقة قبل الشى أو

التحمير حتى لا تفقد قيمتها الغذائيه اثناء الطهى .

١٩- إضافة الزعتر يسهل عمليه الهضم للاطعمه الدسمه مثل اللحم الضان كما يعطى نكهه جميله للفراخ المشويه « أو المحمره » باضافتها إلى التتبيل وكذلك رشه قليله على حشوة البيتزا يجعل رائحتها مميزة.

٢٠- احرصى على تجنب استخدام كل ما يتعامل مع اللحوم النيئه من سكين إلى اللوحه الخشبية التى تعاون على تقطيع الخضراوات واللحوم ويجب عدم استخدام هذه الأدوات مره أخرى فى إعداد باقى الطعام وتقطيع الخبز وما إلي ذلك إلا بعد غسلها تماما حتى لا تكون سببا فى تلوث باقى الأطعمه وكذلك تجنبى عاده عدم غسل الايدي الا بعد الإنتهاء من الطهى كله فيجب غسلها بين كل إعداد صنف وصنف .

٢١- اذا أردت التخلص من المادة الدهنية من الحساء اتركيه ليبرد ثم انزعى الطبقه المجمدة التى على السطح وهكذا تحصلين على حساء صحى قليل الدسم.

٢٢- يصبح الكبد لينا اذا غمستيه فى اللبن قبل

التحمير.

٢٣ـ عند طهى اللحم البتلو يفضل استعمال الفلفل الأبيض المصحون بدلا من الفلفل الاسود حتى لا تفمق اللحمة.

٢٤ـ حتى يحتفظ لحم الدجاجة بنكهته ضعى الدجاجة فى قطعه موسلين وادهنيها ثم أغلقى القطعة وضعيها فى الفرن واشويها

٢٥ـ لتطرية انسجة لحم البوفتيك ادهنى شرائح اللحم بمقدار متساو من الزيت والخل واتركيها جانبا لمده ساعتين قبل طهيها.

٢٦ـ اذا قمت بعمل ثقب فى وسط الهامبورجر أو الكفته فإنها تنضج بسرعة .

٢٧ـ لفائف السجق يمكن حفظها فى الثلاجه لمدة اسبوعين لكن عند فتح غلافها البلاستيك يجب أن تستخدم خلال اسبوع على الأكثر.

الأســـمـــاك

١ـ حتى تخلصى السمك المثلج من تجميده سريعا عليك بوضعه فى الماء المضاف اليه قليل من الخل..
٢ـ اذا كنت تريدين أن تشوى السلمون فى الفرن لا يكفي قطعها الى نصفين من الوسط بل لفى كل نصف بورق الامنيوم ثم اشويها وبعد ان تنضج زينها بالخيار والبقدونس
٣ ـ حتى لا تكون هناك اى نكهه زفره فى السمك بعد قليه احرصى على وضع ثمرة من الزيتون الاخضر المخلل فى الزيت أثناء قلى شرائح السمك
٤ـ استخدام السمك المعلب يمنحك كمية اضافية من الكالسيوم ففى اثناء عمليه التعقيم وخلال مدة التخزين تصبح عظام السمك قابلة للذوبان مما يزيد مقدار ما يحتويه لحم السمك المعلب من الكاليسوم عشرة أمثال.

٨ نصائح لحمايتك من السمك الفاسد:

للتمييز بين السمك الطازج والسمك الفاسد الذى يباع فى الاسواق ولكى لا تقعى فريسة لغش بائعى الأسماك اليك ٨ أوصاف للسمك الطازج و٨ نصائح للسمك الفاسد.

أوصاف السمك الطازج:

١- الرائحة مقبولة غير ظاهرة.
٢- أن تكون لحوم الأسماك لاصق جداً بالعظم.
٣- ان تكون لحوم الأسماك متماسكة ولا تترك اثرا تحت ضغط الأصابع.
٤- أن تكون عين السمكه بارزة وشفافة ولامعة.
٥- أن يكون لون الخياشيم أحمر بلون الدم.
٦- أن يكون التجويف البطنى نظيفا ولونه طبيعيا خاليا من البقع.
٧- ألا يطفو السمك اذا وضع فى الماء.
٨- أن يكون الجلد لامعا براقا.

أوصاف السمك الفاسد:

١- الرائحة غير مقبولة.
٢- يفقد السمك صلابة لحومة ويصبح رخوا كى يسهل نزعه من العظام.
٣ - تصبح لحوم الاسماك ناعمة.
٤ - تغير لون جلد الأسماك وفقدان لمعان وجفافه.
٥ - سهولة نزع القشور من جلد السمك.
٦- يتغير لون الخياشيم الى اللون الرمادى ثم إلى اللون الأخضر عندما يصل إلى درجة العفن.
٧ - تفقد العين لمعانها وبروزها ويصبح لونها أبيض أو رماديا وتغور فى موضعها وتكون مغطاه بالإفراز المخاطى.
٨ - أحمرار لون اللحوم فوق عظمه الظهر وتحتها لتحلل الدم فى هذه المنطقة مع سهولة تمزق عضلات البطن وتغير لون التجويف البطنى .

ازالـــــة بقـــــع المـلابس

إزالالة بقع الحبر:

١ ـ لإزالة بقع الحبر من الملابس انقعيها فى الزبادى قبل غسلها.
٢ ـ لإزالة بقع الحبر أيضا ادعكيها بقليل من الأسيتون وكررى العملية حتى تزول البقع تماما.
٣ ـ طريقة أخرى : نجرى محاولة لازالة بماء بارد ثم يغسل بماء الصابون الرغوى الساخن ثم تستعمل مادة تبييض اللون .

٤- لإزالة الحبر الذى علق بأصابع طفلك أحضرى ثمرة طماطم واقطعى الجزء الأعلى منها ودعى طفلك يدير اصبعه داخل الثمرة وفى الحال سوف يتخلص من الحبر.

٥- يمكن استخدام الليمون مع الزبادى لإزالة بقع الحبر الجاف وذلك بوضع الخليط لمدة خمس دقائق على النسيج المتسخ ثم قومى بدعك البقعه جيدا بقطعة من القماش حتى تزول آثارها.

٦- لازاله بقعه حبر الكتابه الأسود والأزرق من جميع انواع الأنسجة يمكن معالجتها بمادتين: الحامض وازاله الاصباغ تشطف أولا بالماء البارد ثم تدعك بعصير الليمون وملح الطعام ما واذا كانت البقعة قديمة ولانسجة من القطن أو الكتان الابيض فتعالج كبقعه الصدأ فأنها تبلل وتوضع فى عصير ليمون فعلى وفى بعض الأحيان يمكن استعمال مسحوق البوراكس بعد الحامض لإزالة الصبغة الزرقاء يمكنك أيضا غسلها عدة مرات وشطفها جيدا خاصة اذا تعرض بنطلون ابنك لطفح القلم فى أحد الجيوب فان هذا يحتاج إلى تكرار اكثر من مرة حتى تزول البقعه بالتدريج ويجب أن تنصح الأمهات أطفالهن بعدم ترك الأقلام بدون غطاء.

٧ ـ للتخلص من بقع الحبر الأحمر وزعى على موضع البقعة قليلا من المستردة (صلصة الخردل) ودعيها تعمل بضع ساعات .

٨ـ ازالة بقعة الحبر الأحمر اذا كانت قديمة أو حديثة عن طريق الغسيل العادى أكثر من مرة واذا ترك صبغة ثابتة يمكنك نقع البقعة فى محلول بوراكس ساخن أو محلول النشادر ثم اعاده غسلها مره أخرى ويتم تكرار هذه الطريقة فى جميع الأقمشة حتى تزال اثارها تماما.

٩ـ اما بقعة الحبر الشينى فهو من النوع الذى يصعب ازالته لذا يجب ازالتها فور حدوثها بنقعها فى محلول اليود ثم فى محلول بيكربونات الصوديوم وبالتالي تزول البقعه بالتدريج

١٠ـ إزالة بقعة الحبر بطريقة أخرى : بللى البقعة على الفور بالماء البارد او يمكنك استعمال حامض الأوكسليك بالنسبه للاقمشة البيضاء أما الاقمشة الملونة فاستعملى مقدار ربع ملعقه صغيرة من برمنينات البوتاس مع كوب كبير من الماء.

١١ـ لا زاله بقعة القلم الرصاص استخدمى الجلسرين ثم استخدمى النشادر وبعد ذلك اغسلى البقعه بالمياة الدافئة.

بقع القهوه والشاى والشيكولاته :

١ـ لازالة بقع القهوه أو الشاى أو الشيكولاتة يمكن ازالتها من جميع الأنسجة الحريرية والصوفية والقطنية البيضاء والملونة بجلسرين ساخن ثم تغسل النسيج بالكحول الأبيض.

٢ـ طريقة أخرى لازاله بقعة القهوة بأن تدعك البقعة بماء فاتر ثم تغسل بماء وصابون ثم يتم شطفها مع مراعاة قلب القماش عده مرات أثناء الشطف لتمام التنظيف

٣ـ بقعة الشاى أو القهوة أو البيبسى كولا : اغسلى فورا مكان البقعه بماء فى درجة الغليان ثم ادعكيها بعد ذلك باستعمال البوراكس.

٤ـ طريقة أخرى يسكب ماء بارد من ارتفاع بحيث يتخلل مكان البقعة ثم تتكرر العملية بماء مغلى ثم تسخدم مادة تبييض اللون اذا كانت ضرورية

٥ـ طريقة أخرى لبقع الشيكولاته : الملابس التى يمكن غسلها تبد أبا زالة الرواسب المتبقية بظهر نصل سكين ينقع الثوب ويغسل فى درجة الحرارة الملائمة لطبيعة نسيجه مع استخدام المنظف الصناعى المناسب لو إذا تركت البقع علامة بعد علامة الغسيل

ابسطى الثوب فى اناء الغسيل انثرى فوق مكان العلامة بودرة بوركس وصبى عليه ماء ساخنا ثم اشطفيه جيدا والملابس التى لا يمكن غسلها يمكن ازالة الرواسب بظهر نصل سكين واستخدام اسبراى ملائم لازاله البقع .

٦ـ القهوة والكاكاو على الملابس التى يمكن غسلها تشطف جيدا فى ماء دافىء و تنقع فى محلول دافىء لمنظف صناعى يدخل فى تركيبه الأنزيمات ثم تغسل يدويا فى رغوة كثيفة من المنظف وفى حاله البقع الثابته على الاقمشه البيضاء المصنوعه من القطن أو الكتان يمكن معالجتها باستخدام محلول التبييض مع مراعاة عدم استخدامه فى حاله الإقمشه المنقطه والمزركشه والبيكه وفى الملابس التى لا يمكن غسلها : تسخدم اسفنجه تنظيف البقعه جهزى محلول بوركس باستخدام ماء دافىء بنسبة ٢ ٪ إغمسى الاسفنجة فى المحلول ومرريها على مكان البقعه حتي تزول ثم استخدمى ماء نظيفا لإزاله اثار المحلول مع مراعاة تجفيفه سريعا حتى نتجنب البلل الزائد الذى قد يفسد الثوب.

بقع المواد الدهنية :

١ـ بقع المادة الدهنية التى تظهر على الملابس نتيجة تناثر بعض الطعام يمكن التخلص منها بسهوله وذلك بنثر كمية من بودرة التلك مكان البقعة.
٢ـ ولازالة البقع الدهنيه من على الأقمشة يرش فوقها الدقيق ويترك لمدة يوم ثم تغسل بالماء والصابون واذا تركت بعض الآثار فاستعملى البنزين.
٣ـ لا زالة بقعة مرق اللحم ضعى مكان البقعة بين طبقتين من ورق النشاف ثم اضغطى عليها بمكواة ثم اغسلى النسيج بالماء الساخن والصابون
٤ـ لازاله بقع الزبد فوق الانسجة القطنية والحريرية تستخدم مسحوق من بودرة التلك أو صابون مبشور وبنزين وزيت تربنتينا مركز حيث تغطى البقعة ببودره التلك أو مبشور الصابون من الوجه والظهر ثم يوضع فوقها قطعتيا نشاف وتترك إلى مدة ١٢ ـ ١٤ ساعه ثم تكرر العمليه عده مرات حتى تختفى البقعة.
٥ـ لازالة بقع الزيت عن الأنسجة الصناعية لايستخدم الأثيرولكن تستخدم مساحيق حاميه كبودرة التلك حيث يوضع النسيج فوق قطعة قماش ويوضع فوق

البقعة بنزين أو زيت ترينتينا مركز ثم ينفخ عليها للإسراع فى التبخر ويرش فوقها بودرة التلك والصابون المبشور ويزال بالفرشاة عندما يجف.

٦ ـ وأيضا لازالة البقع الدهنية من فوق القماش ادعكيها بالكحول الأحمر المخلوط بالملح ومحلول النوشادر.

٧ ـ للتخلص من بقع الدهون على الحرير انثرى فوقها بودرة التلك ودعيها بعض الوقت ثم مررى فوقها مكواه هادئة بعد أن تغطيها بورق حرير.

٨ ـ الشحم والزيوت : ينظف ويحك ويمسح باسفنجة بها رابع كلوريد الكربون.

بقـــع الـدم :

١ ـ لا زالة بقع الدم لا تستخدمى الماء الساخن لأنه يساعد على تثبيت بقع الدم والأفضل غسلها بالماء البارد والصابون ومع اضافه ماء التبييض إلى ماء الغسيل هذا اذا كانت الملابس غير ملونة.

٢ ـ أفضل طريقة للتخلص من بقع الدم هى نقعها فى وعاء به ماء فاتر مع اضافة قرصين من الأسبرين الفوار ثم غسلها بعد دقائق بالماء والصابون.

٣ ـ ولازالة بقع الدم أيضا يستخدم محلول هيدرو سلفيت

الصوديوم ويليه ماء أكسجين.

٤ - الدم وعصارة اللحم :(طريقة أخرى) بأن ينقع فى ماء واذا لم يزل بذلك ينقع فى محلول النشادر ثم يغسل الثوب بعد ذلك .

٥ - لازالة بقعة دم (بطريقة أخرى): اذا كانت البقعه حديثة ونسيج القماش قابلا للغسيل تشطف أولا فى الماء البارد ثم تغسل بطريقه عاديه ثم تنقع فى ماء بارد به ملح بنسبة ملعقة كبيرة لكل لتر ماء ثم تشطف جيدا وتغسل مرة أخرى أو اذا كانت البقعه قديمة فتنقع فى الماء والملح لمدة ١٢ ساعه حتى يذوب الدم ثم تشطف فى الماء جيدا وتغسل وبعد ذلك يمكنك استخدام محلول ازالة الألوان من القطن والكتان الأبيض وبالتالى لن تجدى أثرا للبقعة وفى الألوان المختلفة تزال بمحلول البوراكس وفى الانسجة غير القابله للفسيل سواء كانت حديثه أو قديمة تقومين بعمل عجينة من النشا وتغطى بها البقعة وتترك لفترة تسمح بامتصاص النشا للبقعة و تكرر نفس العملية إذا لزم الأمر وعند جفاف النشا يزال بالفرشاة.

بقـع الفاكهــة :

١- لازالة بقع الفاكهة من القماش تدعك جيدا بقطعة من القطن المضاف اليه ملعقة من البوراكس وخمس ملاعق فقط من النشادر.

٢- لازالة بقع الفواكه يستخدم محلول مركب من حمض خليك ١٠٪ .

٣- لازالة بقع الفاكهة أو عصير الفاكهه بللى مكان البقعة بعصير الليمون واتركيه فترة ثم اشطفيه جيدا.

٤- طريقة أخرى لازالة عصير الفاكهة باستخدام ماء مغلي ثم ماده تبييض اللون ثم يشطف بالماء جيدا

٥ - لإزالة بقع عصير الفاكهة طريقة أخرى بأن يستخدم الخل الإبيض فى إزاله البقعة كما يضاف ملء فنجان صغير منه إلى مياه شطف ملابس الرضيع الداخلية فيمنع الحكة.

٦- لازالة بقع الفاكهة : اذا حدثت بقعة فاكهة على قماش أبيض نضع فور حدوثها الملح مع تركه لفترة عليها لامتصاص عصير الفاكهة ثم يصب ماء مغلى فوق البقعة ويدعك حتى تزول البقعه ويستعمل الماء الفاتر مع القماش الملون.

٧- عصير الفاكهة «طريقة أخرى» وبخصوص الملابس

التى يمكن غسلها اذا كانت البقعة حديثة تشطف جيدا تحت صنبور ماء بارد ويفرد الجزء المتسخ من النسيج فى إناء الغسيل ويصب عليه ماء ساخن واذا بقى أى أثر للبقع تعالج بمحلول الجلسرين «مقادرين متساويين من الجلسرين والماء الدافىء» وتترك لمدة نصف ساعه ثم تغسل بالطريقة المعتاده وفى حاله البقع تغطى بمسحوق البوركس قبل أن تغسل وفى الملابس التى لا يمكن غسلها استخدمى اسفنجة و فى عملية التنظيف ابدئى أولا بامتصاص بقايا العصير المسكوب ثم بللى الاسفنجة فى ماء بارد ومرريها بخفة على البقعة مع مراعاة سرعة امتصاص الماء الزائد واذا بقيت أى بقع استخدمى مزيلا جاهزا حتى لا تفسدى الثوب.

بقـع الشمـع :

١ـ لازالة بقع الشمع : يكشط الشمع أولا ثم يضغط عليه من خلال ورق نشاف بواسطة مكواة ساخنة وأخيرا ينظف بواسطة اسفنجة مشبعة بمادة كلوريد الكربون

الأدويـــة:

١ ـ لازالة بقع المرهم من فوق الأقمشة القطنية أو الكتانية تستخدم ماء ساخنا وصابونا حيث يتم تصبين قطعة القماش بدون ماء ثم تغسل بماء ساخن.

٢ ـ لا زاله بقع اليود أيضا : تزال بمحلول يوديد البوتاسيوم ١٠٪ ثم يليه محلول من ثيوسلفات الصوديوم ١٠٪ أيضا ثم يشطف الجزء بالماء.

٣ ـ الأثر الناتج من الشريط اللاصق : ضعى بخفه قليلا من قطرات سائل تنظيف غير قابل للاحتراق أو سائل دهان أظافر السيدات على مكان البقعة .

٤ـ الفازلين يغسل جيدا بماء وصابون ثم يستعمل زيت راتينجى (الترابنتين)

٥ـ يوريد البوتاسيوم محلول كيمائى يساعد على ازاله صبغة اليود عن جميع أنواع الأنسجة

٦ ـ لإزالة صبغة الحنة يستخدم مخلوط من ٢٠ حجم من ماء الأكسجين ١٠٪ + ٤ جرام كلوريد امونيوم + ٢٠ حجم ماء.

بقع البيض:

١ـ لا زالة بقعة من البيض يجب دعكها بعصير الليمون بقطعة من البطاطس المسلوقة وقليل من التراب الرطب.
٢ـ الجلسرين مادة كيميائية تستخدم أيضا فى ازاله صفار البيض علي القماش ثم يدعك القماش بصابون وكحول ويشطف

ازالة بقع طلاء الزيت :

١ـ اذا كانت حديثه يمكنك ازالتها على الفور بالتربانتين او التنر واحرصى على أن يكون ذلك قبل غسيل القماش أما إذا كانت قديمة فاغسليها ثم حكى البقعة برفق بالسكين ثم تنظف بعد ذلك بالبنزين مع ملاحظة ان التربانتين والبنزين من المواد القابلة للاشتعال
٢ـ طريقة لازالة بقع الطلاء عن النسيج النباتى (القطن أو الكتان) تستخدم الماء والصابون وزيت التربنتينا المركز حيث تبلل الجزء الذى به البقعة فى ماء ساخن بعد أن يضاف الى الماء بضع نقط من زيت التربنتينا ويغسل بعد ذلك فى نفس الماء والصابون ويشطف

ازالة بقع اللبان:

١- ادعكيه بقطعة من الثلج فيسهل ازالته
٢- او بوضع مكعب من الثلج فوق اللبان اللاصق ويوضع الثوب فى الفريزر ويفرك فينفصل.
٣- طريقة أخرى لإزالة اللادن «المستيكة أو اللبان» يحك بقطعه ثلج ثم تكشط ثم تمسح باسفنجة بها رابع كلوريد الكربون

بقع اللبن:

١- لإزالة بقع اللبن من على القماش ادعكيها بقوة بالنوشادر المذاب فى الماء وأضيفى اليه قليلا من الملح «ملح الطعام» ثم اشطفيه جيداً

إزالة بقع أحمر الشفاه

١- لإزالة أحمر الشفاه من علي المفارش الملونة والملابس يغسل مكانها بماء وصابون.

٢ - يمسح باسفنجة بها سائل تنظيف غير قابل للاشتعال ثم يغسل بماء الصابون الرغوى الساخن
٢ - طريقه أخرى لبقعة أحمر الشفاه يمسح باسفنجه بها سائل تنظيف غير قابل للاشتعال ثم يغسل بماء الصابون الرغوى الساخن .

ازالة صدأ الحديد

١- لازالة بقعة صدأ الحديد عن النسيج باستخدام عصير الليمون وحمض الاكساليك وهذا سام جدا لذلك يجب الحذر عند استخدامه وابعاد الأطفال من مكان العمل حيث تبلل البقعه فى عصير الليمون ثم تشطف واذا لم تختف البقعة يستعمل حمض الاكساليك (٢-٥ جرام) وتلف فى قطعة قماش وتغمر فى ماء ساخن وتبلل فيه القطعه ثم تشطف
٢- لازالة بقع الصدأ أيضا من الثياب يمكنك دعك مكان الصدأ بالملح وعصير الليمون

بقع الحـــرق:

١- بقعة الحرق تعتبر من أخطر البقع التى تؤدى الى تلف الملابس وتشوه مظهرها فأحيانا تؤدى لسعات المكواة مسحوق البوراكسى فغالبا يكون تجفيف هذه البقع عن طريق استخدام يبلل النسيج ويعرض للهواء المبلل مسحوق البوراكس فيزول اللون الغامق الذى تسببه البقعة بمحلول ازالة الألون حسب نوع ولون النسيج وبالتالى يمكن ارتداء الزى (الثياب)
٢- حرق السطح (سياط) سطح الاقمشه يبلل البقعه ثم تستعمل ماده تبييض اللون

بقع الورنيش واللاكيه:

١- فى جميع الانسجة يمكن ازالتها بالسبرتو الأبيض ويزال لون الصبغه المختلف بالغسيل أو مواد التبييض حسب نوع التسيج ويعمل نفس الشىء فى بقعة زيت الماكينة ففى جميع انواع الانسجه يمكن دعكها بالبنزين ثم تزول البقعة بالتدريج.

بقع العشب (حشائش الحدائق:

١ـ يحك بقوة فى كمية وافرة من ماء وصابون رغوى ثم يمسح باسفنجه بها كحول.
٢ـ و يمكن غسل القماش المصاب بالماء والصابون ثم انقصى مكان البقعة فى وعاء به مادة منظفة .

بقع متفـرقات :

١ـ عند اصفرار لون بلوزة أو فستان من الصوف الأبيض يمكن اعادة لونه بزهرة خفيفة.
٢ـ اذا وجدت هالات من لون مغاير مكان بقعة القماش التى قمت بتنظيفها ضعى فوقها بودرة تلك حتى تمتص هذه الهالات.
٣ـ لإزالة بقع المواد السكرية كا لمربى ، تسيح أولا بالماء ثم تغسل بماء فاتر وصابون ، فإذا لم تختف البقعة

فادعكيها بخليط من الكحول والخل الأبيض «بضع نقط».

٤ـ يفيد محلول البوراكس الدفى (مل ملعقه شوربة لكل لتر ماء) فى ازالة بقع الأيس كريم ثم الشطف بماء الصنبور بارداً.

٥ـ لإزالة التراب المبلول والطينة تترك لتجف ثم تستخدم فرشاة لإزاله البقايا الجافة واذا ظل الأثر موجودا مائلا إلي الصفرة تستخدم فرشاة مع استعمال ماء ونوشادر.

٦ـ بقعه المسطردة يشبع مكان البقعة بجلسرين ساخن ثم يغسل بماء الصابون الرغوى الساخن المحتوى على كمية صغيرة من الكحول.

٧ـ افراز العرق يغسل فى الحال بلماء والصابون الرغوى الساخن.

إزالة بقع السجاد والموكيت

١ـ البقع التى تلتصق بالسجاد والأثاث المنجد التى تصعب ازالتها لكن هناك طرقا بسيطه وضعها لكى الاخصائيون يمكن اتباعها لإزاله هذه البقع وهى: ان تبدئى فورا فى ازاله البقع ولا تؤجلى هذه المهمة ولو لفترة بسيطة اذ انه كلما طالت فترة بقاء البقع صعب التخلص منها فاذا انسكبت بعض المرطبات أو اى سائل آخر على السجاد أو الاثاث المنجد فبادرى فورا الى امتصاص هذا السائل وتنشيفه مستعينه بقطعه قماش نظيفه بيضاء اللون أو ورقه نشاف واحرصى على إمتصاص اكبر قدر ممكن من السائل المنكسب فورا

ثم يآتى دور التنظيف بالسائل المنظف الذى لا يجب أن يحتوى على مواد حارقة أو كاوية أو سريعة الالتهاب خاصة عند تنظيف بقع السجاد أو الشحم أو المواد الزيتية وكذلك بقع الشمع.

٢ـ واذا كان هناك بقع لزجة أو لاصقة فيمكنك ازالتها باستخدام ملعقة ذات حواف مستديره أو سكين غير حاد حتى لا يتسبب فى خدش فروة السجاد أو سطح الاثاث المنجد.

٣ ـ أما بقع القهوة والشاى فيمكن ازالتها بمحلول مطهر يمكن اعداده بإذابه ربع ملعقة منظف فى فنجان من الماء الفاتر.

٤ ـ لازالة بقع المواد الحمضية كعصير البرتقال أو عند انسكاب زجاجة دواء استخدمي المحلول السابق مع اضافة ملعقة نشادر استخدمى قطعه قماش نظيفه فى عملية تنظيف البقع وذلك بغمسها فى المحلول الذى قمت باعداده ثم تمسح البقعة بخفة فى اتجاه الوبرة وكررى العمليه عده مرات حتى تختفى البقعه وفى حاله عدم تمكنك من ازالة إحدى البقع يمكنك استخدام محلول الخل الأبيض على فنجان من الماء البارد ثم قومى بتجربة المزيج بالطريقة السابقة كررى هذه العمليه حتى تزال البقعة.



الجديد فى عالم الكتب
كتاب الجيب الرومانسى
■ حبيبتــى الغاليــة
للكاتب الصحفى / أحمد ذكى عبد الحليم
■ دروس خصوصية فى الحب
ذات العيون الجريئة
نبيــل خــالــد
■ «أصالة» أنــا إليـك مشتاقة
■ «نوال الزغبى» نظرة غيرت حـالى
إعداد :ريهام القــزاز
■ كاظــم الســاهر
إعداد : مــنى الغصناوى

ثم بعد ذلك تبدأ عملية تجفيف مكان البقعة سواء على السجاد أو الموكيت أو الأثاث المنجد وذلك باستخدام قطعه قماش بيضاء وجافة أو ورق نشاف نظيف بحيث تمتص السوائل أو الرطوبة بقدر الإمكان و بعد تكرار عملية التجفيف يمكنك استخدام السشوار فى تجفيف المساحة المبتلة واذا لم يكن لديك سيشوار يمكنك وضع قطعة قماش نظيفة على المساحة المبتلة إلى أن تمتص بعض الرطوبه كرري هذه العملية عده مرارت حتى تتأكدى من اكتمال التجفيف وبعد أن يجف مكان البقعه قومى بتمشيط فروه السجاد أو الموكيت بأصابع يديك لإعاده الفروه إلى وضعها الطبيعي .

٥ ـ لإزالة البقع الدهنيه من السجاد جيدا يرش عليها مسحوق صابون جاف ثم يترك لمدة يوم وفي اليوم التالى يرش فوقه نشارةخشب مبللة تدعك بها البقعه ثم تنظف بفرشاه بعد أن تجف .

٦ـ إذا انسكب حبر علي السجادة أو الموكيت يجب تغطية مكان البقعة فورا بالملح واتركى الملح يتشرب الحبر ثم قومى بجرف الملح من على السجادة مستعينة بملعقة شاي كررى العملية اذا احتاج الأمر ثم قومى بمسح مكان البقعة بانصاف الليمون الذى يمتص ما بقى.

٧ـ وللتخلص من البقع التى تظهر على السجاد أو الموكيت عليك بالإسراع بمعالجتها فى الحال حتى تحصلى على نتيجة أفضل ولن يكلفك ذلك الا القليل من المجهودولإزالة بقعة الطلاء ضعى فوق البقعة تربنتينا ثم غطيها ببودرة تلك وبعد أن تجف اغسلي مكانها بالماء الدافىء أو الصابون وللتخلص من بقعه الصلصة أو البيض عليك أن تستعملى السبرتو المضاف اليه الماء.

٨ـ اذا ما انسكب الحبر على السجاده (طريقة أخرى) أسرعى بشفط أكبر كمية منه بمنشفة قديمة أو ورق مصاص ثم تغسل منطقة البقعة باستخدام قطعة قماش نظيفة مغموسة بماء بارد مضاف إلى شامبو السجاد أو أى مسحوق غسيل على أن تكرر المحاولة مع شطف قطعه القماش فى ماء نظيف بعد كل مره يتم فيها شفط كميه من الحبر المتسرب لسطح وبره السجاد علما بأنه كلما تداركت الموقف بصورة اسرع كلما جاءت النتيجة أفضل .

٩ـ لإستعادة رونق السجادة التى نظفت وبرتها والتى كانت نتيجة ضغط أرجل المقاعد والمناضد قومى ببل قطعة من قماش ثم إثنيها على طبقتين أو ثلاث وضعى هذه القطعه فوق الإماكن المضغوطة ثم

اضغطى عليها بخفة بمكواة ساخنة ومن ثم يعمل البخار على رفع الوبر واعادته بوضع شبه رأسى وأخيرا استعملي الفرشاة فى فرد الوبر وهذا ما يعيد للسجادة رونقها وشكلها الطبيعى .

١٠ ـ اذا تغير أو بهت لون السجاد ادعكيه بخليط مكون من ماء دافىء وتربنتين.

١١ ـ لتنظيف السجادة المتسخه احتفظى بتفل الشاي ثم انثرية على السجادة واكنسى بخفة سيعمل التفل علي سحب الاتربة ومن ثم تبدو السجادة نظيفة تماما.

١٢ ـ اذا كانت السجادة متسخة وبها بقع ضعى كمية من المبشور فى اناء ماء دافىء وامسحى البقع جيدا بفوطه نظيفة على هيئة دوائر أى بشكل دائرى ومن الخارج إلى الداخل كررى العملية حتى تنظف تماما ثم احضرى إناء آخر به ماء نظيف واشطفى بفوطه معصوره حتى تتخلص السجاده من أثار الصابون مع دعكها كلها بنفس الفوطه المعصوره بخفه وبعد ذلك اشطفى بفوطة مبللة بمزيج من الماء والخل والملح كل السجادة وجففى بفوطة جافه وانثريها فى الهواء حتى تجف ستبدو كالجديدة فان الملح والخل يعمل على تزهيه الالوان.

١٣ـ لحفظ السجاد : يحفظ مرشوشا عليه فلفل أسود مصحون.

١٤ـ لتنظيف السجاد الصوف: يدعك بالقدم بعد رشه برماد السجائر.

١٥ـ لتلميع السجاد بجميع أنواعه : يفرش عليه ورق الخس (بدون الضلع)على السجاد كاملا مدة نصف ساعة ثم يكنس ورق الخس بالمقشه.

١٦ـ أشهر طرق تنظيف السجاد يذر عليها كثيرا وكميات كبيره من الملح ونتركه عليه بضع ساعات ثم نكنسه عنه جيدا فتعود الوانه في الغالب.

١٧ـ كذلك يمكن ازالة البقع من على السجاد بان تسخدم مادة التريكلوريتلان فقط فهى تعطى نتائج جيدة عند استخدامها لازاله البقعه ولا تنسى بعد استخدامها نثر بودره تلك علي مكان البقعه واذا كنت عجله مررى فوق مكان البقعه مكواه هادئه وضعي ورقة حرير بينها وبين المكان.

١٨ـ لازاله البقع من على المخلل انثرى فوق مكان البقعه القليل من الرمل الساخن ثم ادعكى مستخدمة فرشاه صغيرة.

بقع الاثاث والعناية بها

يمكن ازالة البقع التى تشوة أسطح أثاث منزلك اذا اتبعت نصائح المتخصصين فى هذا المجال وهذا يعتمد علي قيامك بإعداد محلول فى المنزل يقوم بهذه المهمة.

١ـ اخلطى ملعقة كبيرة من التربنتينا بمعلقتين من زيت الكتان المغلى ثم أضيفهم الى ربع جالون ماء ساخن ثم قوم بغمس قطعة قماش نظيفة فى هذا المحلول ثم ادعكى مكان البقعة ثم نظيفة وجافة .

٢- محلول آخر : نصف فنجان من الخل الأبيض مع نصف جالون من الماء الدافىء.

٢ -يمكن ازالة بقع الألوان المائية على الأثاث باستخدام قطعة قماش نظيفه مبلله بالماء ويشترط فى هذه الحالة التجفيف الفورى بقطعة قماش نظيفة وجافة.

٣ - ويمكن ازاله بقع الألوان الزيتية من على الأثاث ويفضل استخدام الدهان الخاص بالاثاث ثم التجفيف الفورى أيضا

ازالة البقع الناتجة من انسكاب البرفان أو السبرتو من على الأثاث يجب ازالتها بمجرد انسكابها باستخدام قطعه قماش جافه ونظيفه وبعد التجفيف يمكنك مسح قطعه الاثاث بمحلول تلميع الاثاث الذى يجب الاحتفاظ به فى المنزل بصفه مستمره حتى يبدو أثاث منزلك جديدا ونظيفا دائما.

٤ - لا زالة بقع الماء من الاثاث يوضع شمع مبشور في قليل من زيت الزيتون ثم تغمس فيه قطعة من الصوف ويدلك بها الأثاث حتى يزول أكثر أثر البقع تماما.

٥ - لتنظيف مقاعد الجلد: يضرب بياض البيض جيدا

ثم يدهن به موضع البقع ويدلك الجلد بقطعة من القماش حتى يزول أثر البقع ويعود الجلد إلى لمعانه.

٦- لإعادة البريق إلى أثاث المنزل عليك بالمرور عليه بقطعة من القماش المغموسة فى زيت الكتان.

٧- تلميع الأثاث :خصصى فوطه صفراء واغمسيها فى الماء والجلسرين واتركيها حتى تجف ثم استغليها فى تلميع الأثاث.

٨- للتخلص من طبقة الاتربة التى تنتشر فوق المقاعد المكسوة بالقطيفة ضعى مقدارين من الخل الأبيض والكحول الأبيض فى وعاء صغير بللى قطعة ناعمة بهذا الخليط واعصيرها ثم مرريها فوق القطيفة فى عكس اتجاه الوبرة وتجنبى استخدام المقاعد قبل أن تجف تماما ثم مررى فوقها فرشاة نظيفة فى اتجاه الوبرة.

٩- لإعداد ورنيش سائل للموبيليا يمكنك اتباعها كالاتى: يوضع فى زجاجة فنجان من الزيت المغلى وفنجان من زيت الترنننتينا ونصف فنجان من الخل ونصف فنجان من السبرتو ثم ترج الزجاجة جيدا فيتكون الورنيش السائل ثم تغمس قطعه من القماش

فى الورنيش السائل ويدهن بها الاثاث قطعه من بعد قطعة مع الدعك الجيد بشكل دائرى حتى يمكن توزيع الورنيش ولتنظيف النقوش البارزة تكفى مره واحده فى الشهر لتلميع الموبيليا بهذه الطريقة على أن تنظف الموبيليا أولا من الأتربة.

١٠ ـ تجديد المقاعد الخيرزان والقش لحماية هذه المقاعد من الارتخاء قومى بغسلها من الجانبين وذلك من وقت لآخر بالماء الساخن والصابون ثم اتركيها تجف فى الهواء الطلق هكذا يتقلص الخيرزان والقش وتصبح المقاعد كالجديدة ويمكنك أيضا دهن المقاعد بعد ذلك بزيت الكتان لمنع التشققات.

١١ـ لا زاله شعر الحيوانات الأليفه من فوق الملابس أو المقاعد المنجده لفى أصابع يدك بالسولوتيب بحيث يكون الوجه اللاصق من الخارج ثم قومى بمسح المنطقة المراد تنظيفها بهذه اليد فستلاحظين التقاط السولوتيب للشعر.

١٢ ـ لإزالة أثر ما يتركه وعاء ساخن على المنضدة المدهونه بالورنيش غطى البقعة بخليط الزيت المذاب فيه بعض الملح واتركيه بضع ساعات ثم ادعكى مكان

البقعة بخليط آخر مكون من الزيت والكيروسين بطريقة دائرية.

١٣ - لإزاله البقع من على المقاعد المنجدة أحيانا تحدث ما بقع على قماش المقاعد المنجدة والتى لا تستطيع ربه البيت غسلها بالماء والصابون فعلى حواء تنظيفها باستعمال الطريقة الاتيه ازاله الغبار من فوق الكراسى أو الكنبة بقطعة من القماش الناعم أو المكنسة الكهربائية ثم يتم تحديد نوع البقعة للقيام بالأسلوب السليم لتنظيفها سواء كانت بقعة من الدهن أو الشمع أو البوية أو الحبر ثم تقومين بالعمل على ازالتها فتزال بقعة الدهن بواسطه البنزين الأبيض أو الاسبراى الخاص بازاله البقع وبقعه الشمع تزال بكشطها بالة غير مدببه ثم تشمل المكواه الدافئه وقطعه من النشاف لإزاله ما تبقى منها أما الحبر فيزال بواسطة قطعة من النشاف فور حدوثها مباشرة وتزال البقعة المتبقاة بقليل من اللبن ثم البنزين أو التربنتينا التى تزيل الماده الدهنيه الناتجة عن اللبن.

١٤ - لا زالة بقعة من الحبر سقطت فى الأرضية

المصنوعة من الخشب الباركية على ربة المنزل الاسراع فى ازالتها وذلك بوضع قطعة من الورق النشاف فوق البقعه وفى حالة عدم وجود نشاف يمكن استخدام مناديل الورق القابلة لإمتصاص السوائل بسهولة يتم غسيل مكان البقعة جيدا بالماء والصابون مع اضافة قليل من الخل وأخيرا يمكن استخدام الكحول الأحمر أو ورنيش الاثاث الخشبى فى تلميع مكان البقعة .

١٥ - اذا سقط فنجان من القهوة على مائدتك المصنوعة من الخشب وتركت أثرا فعليك أن تغمسى قطعة مبللة (بالمايونيز) وتدعكى المنطقة بخفة وتتريكها عدة ساعات وبعد ذلك تنظيفها بقطعة من القطن الجاف.

١٦ - لا زالة البقع من الجلد (جلد المقاعد والإنترية وغير ذلك) ادعكى موضع البقعة بعجينة اعدت من الكحول ومن الطباشير المدقوق .

١٧ - بالنسبة للجلود : اذا كان الجلد فاتحا يمكنك الحفاظ على حالته وبريقه بتوزيع بياض بيضة مخفوقة عليه باستخدام قطعة قماش نظيفة ثم بتلميعه بقطعة من الصوف واذا كان الجلد ملونا

وزعى فوقه بودرة التلك ولمعيه بقطعة من قماش الفلانيل (أو القطن) ثم وزعى عليه عجينة معدة كالتالى : زيت التربنتين وشمع العسل بنسبة ١ إلى ٢ ثم دعيها تجف ولمعيه اما الجلد اللامع (القرنى) فيمكنك تنظيفه باستخدام أجود هذه المكونات : حليب فاتر منزوع الدسم وبصلة مقطوعة إلى نصفين وبياض بيضة مخفوقة وزيت زيتون.

١٨ - للمحافظة على قطع الأثاث لأول وهلة قد يبدو من الصعب تحريك قطع الأثاث المصنوعة على الموكيت أو السجاد دون رفعها فاذا أردت القيام بهذه المهمة بنجاح اتبعى إحدى هذه الطرق :

أ - ضعى أسفل كل رجل غطاء من أغطية العلب المحفوظة التى تنزلق بسهولة فوق الموكيت .

ب - او استخدمى قطعا من الكرتون اذا كانت قطع الأثاث ثقيلة الوزن .

ج - لتحريك قطع الأثاث فوق الأرضيات الناعمة بسهولة ضعى تحت أرجله قشرة بطاطس.

ء - حتى لا تترك قطع الأثاث علي طلاء الجدران أو الستائر الموشاة احرصى على وضع شريط لاصق على

الأجزاء البارزة من الظهر.

١٩ـ لتتخلصى من الروائح المزعجة التى تتعلق بالأثاث أحيانا ضعى كوبا من الحليب المغلى داخل الغرفة وأغلقى الأبواب حتى يبرد الحليب

٢٠ـ للتخلص من أثار الخبطات على الأثاث المطلى بالبرنيق(الطبقه اللامعة) أحيطى موضع الخبطة بالشريط الاصق ثم ثبتى فوقه قطعة من القطن مبللة بالماء على أن تظل فى مكانها طوال الليل بواسطه قطعه أخرى من الشريط الاصق وفى الصباح ارفعى الشريط الاصق وسوف تفأجئين باختفاء مكان الخبطة.

٢١ـ للتخلص من الأترية العالقه بقاع المقاعد بسهولة اغمرى قطعة من القماش بخفة فى الزيت وتبتيها على طرف عصا طويلة (يد مكنسة مثلا) ونظفى بها المقعد وهو فى مكانه.

٢٢ـ بقع الخشب المصقول (المغطى بطبقة من الشمع): امسحيها بقطعة من القماش مبللة بماء الأكسجين بنسبة ١ إلى ١٢ ثم لمعيها بملمع شمعى.

للمحافظة على مكونات المطبخ والحمام

١ـ للتخلص من بقع الصدأ العالقه بالبانيو أو البلاعات والأحواض يمكنك استخدام الليمون فى دعك المناطق المصابة أيضا يمكنك علاج مشكلة الصدأ باستخدام الممحاه فهى أيضا لها فعل السحر فى القضاء على بقع الصدأ من على القيشانى والبانيو والأحواض .

٢ ـ قشر الليمون والبرتقال يمكن الاستفاده منه فى تنظيف القيشانى والأحواض الإستانليس ستيل.

٣ ـ لإزاله البقع من المرحاض قومى بالقاء بضعة أقراص من دواء تنظيف الأسنان الصناعية بداخله حتى ترغى ثم نظفى المكان بالفرشاة وبعدها الماء.

٤ـ لتنظيف البالوعة من الشعر والشحوم التى تسدها اسكبى فيها كوبا من بيكربونات الصودا ثم بعده كوبا من الخل وفيما يتحد الاثنان اسكبى فوقهما الماء المغلي.

٥ ـ لتنظيف البقع والرواسب التى تظهر بين وحدات القشانى فى المطبخ والحمام يمكنك التخلص منها باستخدام فرشاة أسنان قديمة بعد غمسها فى ماء التبييض (كلور).

٦ـ لضمان عدم سداد البلاعات قومى من وقت لاخر بوضع قطعة من بيكربونات الصوديوم المستخدمة فى الغسيل على مصفاه البلاعه ثم اسكبى ماء مغلي عليها.

٧ـ للتخلص من الخدوش الموجودة فى البانيو أو حوض الحمام قومى بدعكها بقطعة قماش عليها كميه قليله من مسحوق طلاء المعادن لكن لا تكثرى من استخدام هذه المادة لأنها قد تترك خدوشا.

٨ـ للتخلص من البقع التى تظهر على البلاط يمكنك استخدام محلول يتكون من لترين من الماء الساخن المضاف اليه فنجانان من الخل.

٩ - لسهولة ادخال خرطوم الماء فى الحنفية ادعكى فوهه الخرطوم بقطعة صابون مبللة كما يمكنك استخدام أصابعك المحاطة بالصابون المبلل فى هذا الشأن .

١٠ - لمعالجة الثقوب الموجودة بالفلين المستخدم فى تبطين الأرضيات والحوائط ... الخ قومى بتقطيع قطعه من الفلين إلى أجزاء صغيرة بسكين أو مقص وامزجى هذه القطع بمادة لاصقة كالصمغ ثم ضعى هذا المزيج فى الفراغات واضغطى بشده عليها ودعيه يجف بتركه لمدة نصف ساعة ثم استخدمى السنفرة لتسويته بباقى السطح الفلينى.

١١ - عند تثبيت مشمع الأرضية ضعى عدة طبقات مستوية من ورق الصحف أسفل مشمع الأرضية قبل تثبيته وانتظرى عدة ايام للتأكد من تمدد واستواء سطح المشمع ثم قومى بتثبيت ولصق نهاياته أو حافاته لتبدو الأرضيه مستوية ملساء.

١٢ - للتخلص من العفن المنبعث من البقع الفطرية اللاصقة بحوائط أو أرضية المطبخ ودورات المياة التى قد ينبعث منها عفونة كريهة وللتخلص من هذا العفن

قومى بغسل هذه البقع جيدا بفرشاة أسنان قديمة وباستعمال المنظفات الكيميائيه للتخلص من المواد الملتصقة النيوه التى تتسبب فى هذا العفن وعند القيام بالعمليه احرصى على ارتداء قفاز جلدى لحماية يديك من تفاعل المادة الكيميائية مع فتح النافذة حتى لا تتعرض للخطر كما يلاحظ البعض ويعتقدون أن تجديد طلاء المطبخ ودورات المياه سوف يقضى علي هذه الفطريات وهذا خطأ لأن عدم التعامل مع البقع المذكورة مباشرة والاكتفاء بالطلاء لن يقضى على الفطريات وبالتالي سوف يعود العفن بعد طمس معالمه وعدم إمكانية تحديد موقعه ومصدره والحصول عليه للتعامل معه.

١٣ـ طريقة تنظيف أخرى للبلاط ضعى لتر من الجاز مع لترين من ماء واسكبى ذلك فوق البلاط واتركيه لمدة ساعة ثم نظفيه وستحصلين على ما تريدين.

١٤ـ بالنسبه للكابينيه يمكنك وضع تفل الشاى المغلى به فتره الليل على المكان الذى به الماء فيضفى عليه لمعة صافية وجميلة سواء كان التواليت غامق اللون أو فاتح اللون واذا تعذر ترك تفل الشاى المغلى طوال الليل

يمكنك عمل ذلك أثناء وجود أفراد الأسرة خارج البيت.

١٥ ـ اذا وجدت بقعا من الصدأ على الحوض أو البانيو فادعكيها بعصير الليمون وستندهشين للنتيجة السريعه سيصبح الحوض والبانيو لامعين نظيفين .

١٦ ـ ماء سلق الأرز يفيد جيدا فى تنظيف الصدأ حيث توضع فيه القطعة الحديدية الصدئة لمدة خمس ساعات ثم تغسل بماء صاف حار .

١٧ ـ لفضلات ورق الشاى (التفل) فوائد هامة فى تنظيف الخشب المدهون والمرايا والشبابيك فيمكنك الاحتفاظ بتفل الشاى ويكون استعمال ذلك كل أسبوع ستجدين أنه يصفى (سائلا) هذا السائل جيد للتنظيف وجعل الاخشاب والمرايا والشابيك لامعه كالبلور .

١٨ ـ لتنظيف الرخام يغسل بالماء والصابون ويدعك بفرشاة خشنة ثم يشطف بماء مضاف اليه ماء جافيل أو برمنجنات البوتاس واذا كانت هناك بقع مستعصية فتزال بالتربنتينا.

١٩ ـ ولتنظيف الأحواض تنظف الأحواض بماء مذاب

فيه الكربونات والصابون أو بمزيج من مسحوق منظف مع كحول ساخن واذا كانت هناك بقع تزال بعجينة من الملح الناعم والخل أو بمسحوق منظف وسلك ناعم.

٢٠ ـ اذا ما حدث انسداد في بالوعة المطبخ نتيجة تراكم مادة زيتية بداخلها ويمكنك علاج هذه المشكله باستخدام مجفف الشعر فى هذه المهمة وهذا يتطلب منك تشغيل المجفف بتوجيهه لفتحة البالوعة مع تشغيلها على أعلى سرعة.

٢١ ـ يمكنك الوصول الي نتيجة هائلة فيما يتعلق بتنظيف الاحواض الاستانليس ستيل والقيشانى فى المطبخ والحمام باستخدام خليط من الملح والخل على أن تدعك الأسطح المراد تنظيفها بهذا المحلول مع الاستعانة بقطعة قماش نظيفة.

٢٢ ـ طرق أخرى لازالة بقع البلاط تزال بقع الطلاء الحديثة بسهولة بدعكها بالتربنتينا أما البقع القديمة فيوضع عليها قليل من الزيت الساخن وتترك طول الليل وتزال الطبقة البارز بعد ذلك بالسكين ثم تنظف الأثار الباقيه بزيت التربنتينا باستعمال فوط خاصة وتزال البقع الدهنيه من على

البلاط بغسلها بالماء الساخن والصابون ثم شطفها بالماء الساخن وتزال بقع الاسمنت بالخل المغلي وتزال بقع الجبس بالخل البارد وتزال اعتام البلاط بدعكه بخرقه مبلله بالخل الأبيض وهو ينتج عادة من ترسيب أملاح الكاليسوم الموجودة فى الماء .

٢٣ـ يستعمل الليمون أو الخل لازاله بقع الصدأ من على الرخام على ان تزال بسرعة ويغسل ويجفف مع عدم استعمال المواد الخداشة أو المواد المذيبة فى تنظيف الرخام لأنها تذهب الطبقة السطحيه التى تتكون من كربونات الكاليسوم .

٢٤ـ اذا حدث بعض البقع بحوض المطبخ المصنوع من الصلب واستنليس ستيل حكى البقع بمسحوق الصودا ثم ضعى مقدارا من النوشادر فى المياه ثم اغسلى الحوض جيدا فاذا تعذر عليك الحصول على النوشادر استخدمى صابون الغسيل العادي الخاص بالأطباق وبإمكانك أيضا أن تغسلى البقع بالخل ثم بعد ذلك تشطيفه بالمياه.

٢٥ـ للتخلص من بقع الدهون المتناثره فى أرجاء المطبخ كافة و بلمسة سحرية استخدمى الكحول فى ذلك.

للمحافظة على أدوات المطبخ

١ـ الأوانى الزجاجية والستانليس ستيل أفضل صحيا لحفظ الطعام من الأواني البلاستيك أو الألومنيوم.

٢ـ أدوات المائدة من فضيات وأطباق وخلافه لا تضعى أعداد كبيرة منها فى متناول اليد للاستعمال اليومى فإن ذلك يسهل على أفراد الأسرة استخدام العديد منها فيمتلىء الحوض بهذه الادوات لذا يجب على ربه البيت تحديد عدد معين من أدوات المائدة للاستخدام اليومى للحد من هذه المشكلة .

٢ ـ لتنظيف الخلاط من البيض واللبن والمواد الدهنية عموما يمكن وضع كمية من ملح المطبخ وقشر الليمون مع كوب ماء ساخن فى الخلاط ثم اضربى هذا الخليط جيدا و بذلك يكتسب الخلاط رائحة طيبة ويمكن غسله بعد ذلك بسهولة.

٤ ـ للمحافظة على الأطباق الصينى لا تتركيها قريبا من حرارة النار لأنها تؤثر عليها وتفقدها البريق وعند غسلها تجنبى الماء الساخن على أن يكون فاترا فقط وأيضا ينبغى ألا تتركى فيها الفاكهة الحمضية مثل البرتقال والليمون مده طويلة فالأحماض تصيبها بالبقع وكذلك الخل.

٥ ـ لتلميع قطع الفضة فى الحال قومى بدعكها بواسطه فرشاه اسنان قديمة وبمعجون الأسنان ثم أزيلى المعجون بقطعه قماش مبتلة وآخرى جافة.

٦ ـ لازالة اللون الأسود من الأوانى المصنوعة من الالمنيوم تغسل بماء مضاف اليه قليل من عصير الليمون أو الخل ثم يعاد غسلها مرة أخرى بالماء ليزول تأثير الحامض.

٧ ـ يمكنك أن تجعلى للآنيه المصنوعة من الزجاج بريقا رائعا اذا غسلتها بماء ساخن مشبع بالصابون ثم شطفها بماء دافىء يحتوى على الزهرة.

٨ ـ لا تنظفى الأوانى المصنوعه من الفضة بطريقة عاديه وانما ضعيها فى ماء ساخن وأضيفى اليه ملعقه شاى (بيكنج بودر) ومثلها من الملح واتركيها فى هذا المزيج حتى تنظف وتلمع.

٩ ـ اذا لم يكن بامكانك غسل الإطباق بعد رفعها من

المائدة لأى سبب فاجعلى فى الحوض دائما اناء ممتلئا بالماء واسقطى فيه الأطباق حتى لا تجف فيها بقايا الطعام.

١٠ ـ الأدوات والأوانى النحاسيه يمكن صقلها وتنظيفها بحيث تكتسب رونقا ولمعانا بدعكها بانصاف الليمون المغموس فى الملح على أن تتركى عصير الليمون والملح على سطح تلك الأوانى والأدوات لعدة ساعات قبل القيام بتلميعها بقطعه قماش جافة وناعمة .

١١ ـ للحفاظ على لمعان أدوات المائدة قومى بنقعها قليلا في اناء به ماء مضاف اليه مبشور الصابون وقليل من النوشادر .

١٢ ـ ضعى اصبع طباشير فى درج الفضية مع الملاعق والشوك والساكين اذ أنه يساعد على تشرب الرطوبة فلا تفقد أدوات المائدة لمعانها .

١٣ ـ الأدوات المطلية بالكروم يمكن الحفاظ عليها من التعرض للصدأ اذا ما تم مسحها بالفازلين من وقت إلى آخر .

١٤ ـ طبق السلطة الخشبى عند تنظيفه بعد الاستعمال قومى بغسله بالماء البارد فقط ومن وقت لآخر ادهنيه بالزيت ثم جففيه بالمناديل الورقية.

١٥ ـ لنظافة الأوانى الالومنيوم استخدمى قطعة ورقة

فويل مكرمشة فتبدو كالجديده وللتخلص من الماده الدهنية. اللاصقة بالأوانى استخدمى ورق جرائد فهو قادر على امتصاص أكبر كمية من الماده الدهنية مما يسهل من عملية غسيل هذه الأوانى .

١٦ ـ بعد استخدام الخلاط فى اعداد الكيكة أو أى مادة دهنية هنا يصعب عليك غسله بسبب حد السكين الخاص به مما يعرضك للاصابة بالجروح لذلك يمكنك ملء نحو نصفه بالماء الساخن ثم اضافة قليل من السائل المنظف أو الصابون المبشور ثم اضربيها فى الخلاط وبعد سكب الماء قومى بوضع كميه مماثلة من الماء ولكن دون اضافة مادة منظفة ثم اضربيها فى الخلاط لكى يتم الشطف بصورة أفضل ونتيجة ممتازة .

١٧ ـ لكى يظل براد الشاى دائما نظيفا احرصى من وقت لآخر على غلي كميه قليلة من الماء به تضاف اليها ماده منظفة .

١٨ ـ اذا تقشرت أجزاء من جسم الثلاجة الخارجى أو الغساله أو حتى البوتاجاز يمكنك علاج ذلك بطلاء الجزء المصاب بمزيج من مسحوق الزنك الأبيض وطلاء الأظافر الشفاف.

١٩ ـ زجاجات طعام الأطفال يجب ألا يتناول منها الطفل

مباشرة بل يجب استخدام ملعقة نظيفة وجافة لتحديد الكميه المناسبة له واذا فتحت الزجاجة يجب استخدامها قبل مرور ٤٨ ساعة .

٢٠ ـ لتعقيم الزجاجات والبرطمانات الزجاجية بعد غسل الزجاجات قومى بشطفها جيدا ثم وضعها فى فرن البوتاجاز بعد الانتهاء من تشغيله مباشرة ولحين تسرب حرارته ولتجنب كسر الأكواب أو الاوانى الزجاجيه عند سكب سائل ساخن بداخلها ضعى ملعقه داخل الانيه أو الكوب قبل سكب المادة أو السائل الساخن على أن تكون هذه الملعقه مصنوعة من معدن سريع التأثر بالحرارة وهناك طريقة لحماية هذه الاكواب والاوانى من الكسر وهى وضع قطعة قماش مبلله اسفلها قبل وضع السائل الساخن.

٢١ ـ لتسهيل غسل أوانى القلى التى تحتوى على ماده دهنية غزيرة انقصى أدوات المطبخ والمقلاه التى تحتوى على هذه المادة الدهنية الغزيرة فى ماء ساخن مضاف اليه مسحوق غسيل قوى وذلك طوال فتره الليل ونفس الأسلوب يمكنك اتباعه مع أوانى الطعام التى التصقت بها الاطعمة نظرا لفاعليته وأهميته نظرية الذبذبات فى الماء .

٢٢ ـ عند التصاق الطعام فى وعاء الطهى ضعى عليه خلا

وبيكار بونات الصودا واتركيه مدة ساعة فيساعد على تنظيف الوعاء بسهوله.

٢٣ـ كما يمكنك عند التصاق الطعام فى الوعاء أن تضعى ماء مغليا وكلورا ويرفع الوعاء علي النار ليغلي بضع دقائق حتى تستطيعى تنظيفه فى الحال .

٢٤ـ لتنظيف الماج والأكواب من لون الشاى والقهوة الغامق خاصه اذا كانت الاكواب فاتحه اللون املأى كل كوب أو ماج بالماء وقومي باضافه قليل جدا من الكلور العادى أو الكلور بالليمون وهو أفضل من الكلور العادى إلى الماء داخل كل كوب.

٢٥ـ اذا كان الفرن يحرق أسفل الصوانى ضعى وعاء به ماء من الحنفية تحت الصوانى أو الطواجن.

٢٦ـ كذلك اذا كان الفرن يحرق اسفل الصوانى يمكنك وضع وعاء منبسط به رمل أصفر.

٢٧ـ احرصى على تغيير لوفه غسيل الأوانى من آن لآخر لأن البيكتريا سريعا ما تتراكم بداخلها مما يسبب حالات التسمم عند استخدامها لفترة طويلة أيضا يمكنك غسلها وكذلك فوطة المطبخ فى غساله الأطباق أو الغسالة الكهربائية.

٢٨ـ اذا انطفأ بريق أدوات المائدة قومى بدعكها بقشر البطاطس النيىء فتعود اليها اللمعة.

٢٩ - لضمان الاحتفاظ بلمعة السكاكين والشوك ادعكيها بقليل من زيت الزيتون فإنه يحفظ لمعانه ويحميه من الصدأ.

٣٠ - لسن المقص يمكنك إقفاله وفتحه على عنق رقبه زجاجة من الزجاج مثلا زجاجه شربات فارغه.

٣١ - عند تنظيف الثلاجة يمكنك اضافة الخل إلى ماء التنظيف أو قليل من بيكربونات الصودا فتنظف معك افضل وأسرع.

٣٢ - لسرعة ازالة الدسم عند غسل المواعين واضافة لمعه الى ادوات المائدة مع الأكواب والصحون وما شابه اضيفى إلى الماء والصابون السائل مقداراً من الخل.

٣٣ - بالنسبه لغساله الاطباق الكهربائية حتى تحصلى على ادوات المائده نقيه وبها لمعه جميله بعد أن تضعى جميع المواعين والصابون المستعمل املأى كفك بحفنة من الملح الخشن واقذفيها فى قاع غساله الاطباق الكهربائيه قبل إغلاق بابها وبدء دورتها.

٣٤ - الوعاء الالمينيوم اذا حدثت به بقع سوداء ضعى فيه بعض الخل الأبيض ثم امسحيه بقطعة من الاسفنج وستزول البقع السوداء على الفور.

٣٥ - لكى تحتفظى باوعية الالمينيوم حتى تصبح داكنة .. اضيفى دائما الى ماء الطهى بضع نقاط من عصير الليمون.

٣٦ ـ لإزالة البقع المتراكمة على الأوانى المعدنية فإنه يمكنك أن تقومى بحك صابونة بهذه الأوانى وهى لا تزال دافئة ثم أزيلى الصابون بعد ذلك بقطعة قماش.

٣٧ ـ حتى تجعلى البراد ذا بريق ولمعان نظفيه بمعجون أسنان مع القليل من الماء واتركيه بالبراد اثناء الليل واشطفيه جيدا فى الصباح.

٣٨ ـ ضعى فوطة الأطباق أواى فوطة قديمة على حافه الحوض أثناء غسيلك للاكواب والأطباق الخفيفة حتى تتجنبى تكسيرها فى حاله سقوطها أو اصطدامها.

٣٩ ـ يمكنك الاحتفاظ بقطع الفويل المكرمشة بدلا من الاستغناء عنها وذلك لاستخدامها فى دعك اوعيه الالومنيوم فى حال نفاذ السلك الخاص بتنظيف أوعيه الالمنيوم.

٤٠ ـ لتنظيف زجاجات وعلب الثلاجة ضعى فيها قطع البطاطس النيئة صغيرة أو مبشورة مع قليل من الخل اتركيها لمده ساعه ثم رجيها جيدا واشطفيها عدة مرات فيعود اليها بريقها ولمعانها.

٤١ ـ لمعالجة وعاء الطهى المحروق ينظف بوضع كمية من الماء إلى ثلثيه ثم اضافة مقدار نصف كوب خل ويغلى

على النار ثم يدعك بالسلك والمسحوق الخاص بتنظيف أوانى الطهى.

٤٢ـ لفض اشتباك الكوبين عندما يصعب استخراج أحدهما من الآخر املأى الكوب الداخلى بماء بارد وضعى الآخر الخارجى من اناء به ماء ساخن وبهذه الطريقة سوف يتقلص أحدهما ويتمدد الأخر وبهذا يسهل فصلهما عن بعض.

٤٣ـ لتنظيف الزجاجات ذات العنق الضيق يمكنك رج الزجاجة بعد وضع كميه من الأرز الجاف «غير المطهى» من قليل من الصابون السائل وبذلك تضمنين التخلص من البقع والالتصاقات التى علقت بالزجاجة بدون مجهود كبير.

٤٤ـ لسن المقص يمكنك استخدامه فى قص ورق سنفره خشنة.

٤٥ـ لتنظيف أدوات المائدة الستانليس مع البقع يمكنك دعكها بملح سفره ممزوج بعصير الليمون.

٤٦ـ لتنظيف الاوانى الفضية تغسل الأوانى جيدا فى ماء ساخن مضاف اليه مسحوق الصابون ثم تغسل فى ماء به نقط من النشادر اذا كان بها اصفرار يلى ذلك تغطية سطح هذه الاوانى بطبقه من عجينة مركبة من الاسبيداج الناعم مذابا فى الكحول مع اضافة

قليل من الماء وحتى يجف هذا الطلاء تدعك الأوانى جيدا بجلد شامواه أو بقطعة صوف أو بفرشاة ناعمة اذا كانت الأنية ثمينة.

٤٧ ـ قد يحدث أن يسقط طبق من الصينى أو كوب من الزجاج من يديك فتنتشر الشظايا فى أرض الغرفة وتصبح خطراً يهدد من يسير حافيا ، وللتخلص من هذه الشظايا بللى قطعة من القماش وأمسحى بها المكان الذى سقطت فيه وستجمع بين طياتها كل الشظايا التى لا ترى بالعين المجرده.

٤٨ ـ لضمان نظافة سطح منضدة المطبخ وسهولة عمليه التنظيف تماما بالنسبة للبوتاجاز والفورمايكا التى تكسو بعض أسطح دواليب المطبخ يمكنك استخدام الخل مستعينة بقطعة من الاسفنج إذان الخل له فوائد عديده حيث انه يسهل عملية التنظيف بالاضافة إلى انه يعتبر منظفا صحيا لا يضر بأدوات المطبخ عند تلامسه معها دليل على نظافه المطبخ من النمل والصراصير عند مداومه استخدامة .

٤٩ ـ اذا كان السكين مغطى بالصدأ يمكنك تنظيفه بنصف بصلة مغطاة بالسكر البودرة اذ سرعان مايستعيد لمعانه .

٥٠ ـ لاعادة البريق إلى الأوانى والأطباق المصنوعة من

الألومنيوم عليك بدعكها بقليل من السبرتو.

٥١ ـ لحمايه الأكواب الزجاجية من الكسر أثناء استعمال مشروب ساخن عليك بوضع قطعة القماش المبلل بالماء أسفل الكوب أو ملعقة صغيرة من الالومنيوم.

٥٢ ـ للمحافظة على بياض طقم الصينى عليك باضافه عصير الليمون إلى ماء الشطف.

٥٣ ـ افضل مكان للمنضدة فى المطبخ أمام نافذة وافضل غطاء لها هو مشمع سميك ينظف بصفه مستمره حتى لا تنبعث منه رائحة كريهة ويجب أن يختار بعنايه من حيث اللون والجوده.

٥٤ ـ اذا كان مطبخك ضيقا يمكن الاستعاضه عن المنضده الدائمه أو الثابته بالمنضده المطوية.

٥٥ ـ يجب عدم استعمال عده اجهزه كهربائية فى المطبخ فى وقت واحد حتى لا يرهق التيار الكهربائى ويحترق.

٥٦ ـ لا تطبخى فى أى وعاء ألمنيوم «السامة».

٥٧ ـ بعد الانتهاء من الطبخ فى الأوعية الالمنيوم مباشرة يتم تبريد الطعام بسرعة وبذلك بوضعه فى وعاء

أكبر منه به ماء وبعد ذلك يتم تفريغ الطعام فى وعاء بلاستيك وذلك تفاديا لخطر التسمم بالتلوث المعدنى .

٥٨ ـ ظهور بقع سوداء فى وعاء الالمونيوم جرس انذار بالتلوث المعدنى والذى يتطلب فوراً سرعه التخلص منه.

٥٩ـ بما أن الأوانى النحاسيه سريعه التأثر بالاملاح والاحماض لذلك لا ينصح بوضعها فى تلك الأوانى لفترات. طويلة فينصح بعد دق الكفتة مثلا في الهون النحاسى وبها ملح توابل واذا طبختى فى انية نحاسية يتم تفريغ الطعام فى أوان أخرى مثل الفخار والبايركس أو الزجاج الخ.

٦٠ـ عند سلق البيض فى إناء من الالمونيوم قد تلاحظين أن لون الأناء ورتغيرويتعذر تنظيفة بسهولة اما اذا اضفت ملعقة كبيره من الخل الى كل لتر ماء وعند استخدام الاناء فسوف يبزداد بريقا فضلا من عدم تأثره .

٦١ـ اما أغطية شعلات موقد البوتاجاز النحاسية والتى قد يتغير لونها نتيجة كثرة الاستعمالات فيمكنك

أيضا اعادة البريق اليها عن طريق نقعها فى كمية من الخل لمدة نصف ساعة تقريبا ثم عليك أن تقومى بعد ذلك بشطفها بالماء وتجفيفها قبل الاستخدام .

٦٢ـ يمكنك كذلك ازاله أى ألوان غير محببة للآنية المصنوعة من الالمونيوم بغلى كمية من الماء مضافا اليها الخل (ملعقة كبيرة لكل ٢ كوب ماء وسوف يساعد ذلك على ازاله اللون غير المحبب من الآنية.

٦٣ـ لإزالة الدهون التى تلتصق بالعلب البلاستكية امسيحها أولا بالورق الماص ثم نظيفها بقطعة قماش جافه وانثرى فيها بودرة التلك ثم جففيها من جديد واغسليها بالماء والصابون .

٦٤ـ للتخلص من بقع البيض التى تصيب لوازم المائدة قومى بدعكها بثمرة بطاطس مسلوقة أو بليمونة مقطوعة إلى نصفين ويفضل عدم استخدام لوازم المائده لأكل البيض اذا كانت مصنوعة من الفضة.

للمحافظة على أدوات المنزل المختلفة

١ـ يمكنك استخدام الجوارب النايلون القديمة العديد من الاستخدامات بدلا من القائها أو التخلص منها مثلا يمكنك ادخال فرشاة الشعر داخل نهايه الجورب أى مكان القدم ثم تسريح الشعر فسوف يساعد ذلك على التصاق الأتربة والدهون بالجورب عند التسريح (مع ملاحظة أن يكون الجورب نظيفا) .

٢ـ زجاجات الماء الساخن المستعملة كمكمدات لمعالجة أحد أفراد الأسرة بالكمادات يمكنك الاحتفاظ بالماء

ساخنا داخل الزجاجات لأطول مدة ممكنة باضافة كمية من الملح للماء الساخن .

٣ـ للتخلص من الصدا الذى يصاب المفاتيح لاستعادة بريق المفاتيح التى علاها الصدأ ضعى هذه المفاتيح فى زيت التربنتين لعدة ساعات ثم قومى بدعكها ثم غسلها وتجفيفها.

٤ـ للتخلص من الشوائب الملتصقة بالمكواة البخار املأى نصف خزان الماء بالخل ثم قومى بتسخين المكواه ثم الضغط على زر البخار حتى يتبخر الخل تماما ثم املأى نصف الخزان أيضا بماء مغلى وكررى هذه العمليه إلى ان تجف المكواة تماما.

٥ـ لاجتذاب الفئران إلى الطعم يمكنك استخدام دهن اللحوم أو الفواكه الجافه أو زبدة الفول السودانى كصعم للفئران فهذه النوعيات تجذب الفئران أكثر من الجبن التى جري العرف على استعمالها .

٦ـ فروة الخروف : للمحافظة على فروة الخروف نظيفة رشيها بالشامبو الجاف من وقت لآخر واتركى الشامبو عليها لمدة ثلاثه ارباع الساعة ثم انفضيها خارج الشقة أو فوق البانيو أو فوق بعض الجرائد ثم قومى بتمشيطها بالفرشاة .

٧ - علبة الدبابيس :ضعى بها قطعة صغيرة من المغناطيس حتى اذا ما وقعت منك على الأرض تجمعت الدبابيس حول قطعه المغناطيس بدلا من تناثرها هنا وهناك.

٨ - لتنظيف الأدراج دون اللجوء الى استخراج محتوياتها قومى بتثبيت فردة جورب نايلون قديم بداخلها قطعة من ورق السولوتيب على فوهة المكنسة الكهربائية ثم قومي باستخدامها بالطريقة المعتادة وسوف تلتقط الأتربة .

٩ - عندما تلاحظين ثقلا فى لسان قفل الباب قومى بسكب كميه من الكوكولا على منطقة اللسان وقد يبدو علاج هذه الحاله غريبا غير أنه علاج مجد وذو فاعلية.

١٠ - عند تناثر زجاج المصباح الكهربائى فى حالة كسر جزء منه داخل الوواية، هذه الحالة يصبح من الصعب استخراج الجزء المتبقى بل انك قد تتعرضين للخطر اذا ما حاولت ذلك لهذا يجب فصل التيار الكهربائى تماما من التابلوه الخاص والمركب للشقة ثم قومى باحضار ثمره جزر أو بطاطس نيئة فى حجم مناسب والضغط بها داخل قاعدة المصباح ثم قومى بلفها فى الاتجاه السليم وهكذا تنجحين فى استخراج

الجزء المتبقى من المصباح دون الإصابة بأذى .

١١ـ للقضاء على النمل فى البيت ينقع الكمون فى الماء قدر ملعقة كبيرة لكل فنجان ماء ويسكب الماء مع الكمون فى بيت النمل فلا يظهر أبداً .

١٢ـ اذا ضطرت ربة البيت لتنظيف خشب النوافذ فى الشتاء حيث لا تجف المياة بسهولة اضيفى إلى الماء المستخدم قليلا من الكحول حيث يتطاير مع بقايا الماء .

١٣ـ الأحذية التى تطل مده طويله دون استعمال تصبح جافه لذا يجب أن تغسل بماء دافىء ثم تدهن بزيت خروع لتطريتها.

١٤ـ لكى تنظف اللعب المصنوعة من الصوف الأبيض ادعيكها بمزيج من النشا والماء البارد ثم اتركيها تجف.

١٥ـ لكى تنزلق الادراج بصوره طبيعية وبسهوله أحرص على كسوة المجرى الخاص بالادراج أى القطعتين الطوليتين اللتين تنزلق عليهما بكرة الدرج بالصابون الجاف نفس الشىء يفيد بالنسبة لمفصلات الأبواب والنوافذ .

١٦ـ اذا اردت أن تتخلص من ازعاج القطط التى تتكالب على صندوق القمامة أمام باب المنزل مما يؤدى إلى تناثرها بصورة غير لائقة قومى بوضع قليل من

النشادر عند فوهه صندوق القمامه أو حوله فإن هذا سيخلصك من ازعاج القطط.

١٧ـ الزهور الصناعية يمكنك تنظيفها بسهوله مع الاحتفاظ بلونها ورونقها اذا ما قمت بتعريضها لبخار الماء المنبعث من ماء مغلى ثم قومى برشها بمثبت الشعر وبهذا تحتفظين بلونها دون تأثر.

١٨ـ قبل حفظ الحقائب والاحذية الجلدية عليك بدهنها بقليل من الفازلين ثم مسحها بقطعة قماش نظيفة لأن ذلك سوف يحافظ عليها لتبدو كالجديده دائما ويمنع تشقق الجلد.

١٩ـ احرصى على تنظيف الاطارات الخارجية الخشبية للنوافذ قبل القيام بتنظيف الزجاج اذ أنه من الأسهل التخلص من بضع نقط من الماء المتساقط على اطار النوافذ بعد تنظيفها عن العكس.

٢٠ـ فرشاة الاسنان القديمة يمكن الاستفادة بها فى تنظيف أسنان مفرمة الخضروات اليدويه الصغيره وذلك باستخدامها فى ازالة الخضروات المتشابكه بين أسنانها تحت صنبور المياه المتدفق منه ماء ساخن.

٢١ـ لضمان نظافة الزجاج وزيادة بريقة يمكنك اضافة ملعقة من النشادر أو بيكربونات الصودا إلى الماء المستخدم فى التنظيف كما ينصح بعدم تنظيف

الزجاج عندما تكون اشعة الشمس مسلطة عليه حتى لايبدو الزجاج وعليه علامات مجزعة عندما يجف.

٢٢ - للتخلص من الصمغ والغراء وأى مادة لأصقة التصقت بأصابع يديك أثناد قيامك باصلاح أو لصق بعض الاوانى او المواد المنزليه أحضرى قلم رصاص ومرريه بين اصابعك فتجدي انك تخلصت من هذه الماده بالتدريج دون الشعور بألم ويمكنك ايضا تليين الماده اللاصقةبقطعة قطن مبللة.

٢٣ - اذا اكتشفت بعد شراء الحذاء لك أو لطفلك أنه ضيق ويضغط قليلا على أصابع القدم لا تنزعجى فيمكن توسيع الحذاء بطريقة سهلة وبسيطة وتتخلص طريقة توسيع الحذاء فى دهان الحذاء من الداخل بكحول أبيض بقطعة من القطن الطبى ثم يرتدى صاحب الحذاء جور باسميكا من القطن ثم يلبس الحذاء داخل المنزل لمدة ساعتين على الأقل حتى يجف الكحول تماما ويمكن تكرار عملية توسيع الحذاء مرتين أو ثلاث مرات للحصول على النتيجه المرجوه.

٢٤ - اذا كنت من أصحاب القدم المفلطحة أى الفلات فوت أو ممن يعانون من الالتواءت الكثيرة اثناء المشى

يفضل استعمال حذاء ذى انحراف داخلى أو حذاء طبى مقوس مخصص لحالات القدم والمفلطحه وقد اثبتت التجارب أن الحذاء الحريمى ذا الكعب المرتفع والنعل المقوس مفيد فى حالات القدم المفلطحه لدى النساء.

٢٥ـ لتلميع الشنط والأحذية اللميع (الفرنية) ولضمان عدم حدوث شروخ بها يمكنك تلميعها بقطعة قماش قطنيه بقليل جدا من كريم النيفيا.

٢٦ـ عند وضع بقايا عظام اللحم والدجاج والاسماك فى القمامه رشيها بقليل من ماء الكلور فتضمنى عدم هجوم القطط أو القترا ب منها.

٢٧ـ افضل وسيلة للتخلص من بقع الزيت على موتور السيارة أن تنثرى عليه طبقة من المنظف الخاص ثم ضعى ورقا ماصا ليمتص الزيت وبعد ذلك امسحى السطح فتزول البقع بسهوله.

٢٨ـ أفضل نتيجة تحصلين عليها لتنظيف الأمشاط وفرش الشعر انقعيها فى ماء مذاب به قليل من النشادر فتنظف الأمشاط وفرش الشعر بطريقة جميلة.

٢٩ـ من أجل سن ملقاط الحواجب يمكنك تمريره على مبرد اظافر من الحديد عده مرات رايح جاى.

٣٠ ـ اذا اوقعت على صفحات كتابك بعض البقع الدهنية فرشى البقعة بقليل من نشا الأرز وأقفلى الكتاب واتركيه لمدة يوم وفى اليوم التالي استعملى الفرشاه فى ازالة النشا فستجدين ان البقعه قد اختفت تماما.

٣١ ـ حتى تتجنبى التصاق الاتربه بالمصابيح الكهربائيه مما يعيد إليها اضاءتها القوية يمكنك طلاء سطحها بقطرات من عصير الليمون فتبدو متألقة بصفه دائمة.

٣٢ ـ اذا كنت ممن يلبسون النظارات ووجدت يوما أنها قد لحقتها البقع فنظيفها بمحلول الجلسرين بقطعه تغمسينها فيه وهذه الوسيلة ايضا تحافظ على زجاج النظارة لفتره اطول.

٣٣ ـ لتجنب اصابة قلم العيون بالجفاف يمكنك غمسه فى اناء يحتوى على قليل من زيت الطعام وذلك لفتره ست ساعات أو اكثر فإن ذلك الأسلوب من شأنه ان يعيد للقلم طراوته بحيث يسهل استعماله فى منطقه العين المتناهية الحساسية.

٣٤ ـ حتى تعيدى رونق الحذاء الأبيض القديم كالجديد استخدمى فى ذلك رش طبقتين أو ثلاث بالدهان الابيض السائل. اللامع على أن تجعلى كل طبقة تجف قبل رش الطبقة التالية وبذلك سوف

يبدو الحذاء كالجديد وهذا الدهان السائل غير مكلف ويمكن استخدامه عدة مرات .

٣٥ ـ لإطالة عمر شطاطة الكبريت عليك بتوليع الكبريت رأسيا وليس أفقيا.

٣٦ ـ واذا أصاب عيدان الكبريت البلل والرطوبة عليك بغمسها فى طلاء الأظافر كما أن مرور عيدان الكبريت على فرشاه شعر قديمة يساعد على سرعة جفاف أعواده.

٣٧ ـ لاطالة عمر المقشة فى المنزل عليك بغمسها قبل الاستعمال مدة كافية فى الملح ثم تركها لتجف ثم استعمالها بعد ذلك.

٣٨ ـ ونصيحة بوضع فردة من الشراب الفليه على المقشة يزيد من عمرها ويجعل عيدانها متماسكة.

٣٩ ـ اذا أصابت فرشاة الشعر الليونة عليك بغمسها فى قليل من الماء المضاف اليه الخل وهذا الخليط سوف يساعد على. تماسكها.

٤٠ ـ لتنظيف فرشاه الاحذيه ضعيها فى حقيبة بلاستيك مليئة بالماء والصابون .

٤١ ـ فرشاه الاسنان الجديدة عليك بغمسها لمدة ٢٤ ساعه على الأقل فى الماء المذاب به قليل من الملح حتى يسهل استعمالها.

٤٢- عد استعمال المكنسة المصنوعة من القش عليك بغمسها أولا فى ماء بارد مذاب به كمية كبيرة من الملح.

٤٣ - ترج زجاجة طلاء الأظافر قبل استعمالها حتى يخلصها ذلك من فقاقيع الهواء وحتى يجف طلاء الاظافر سريعا على يديك اغمسى يديك فى الماء البارد قبل طلائها وللاحتفاظ بطلاء الأظافر لمده طويله في حاله جيده ضعيه فى الثلاجه.

٤٤ - اذا كان لديك تحف أو أوان او مقابض أثاث نحاسية تغير لونها نتيجة الاكسدة (الزنجار) فيمكنك اعادة البريق اليها باستخدام الخل المخلوط بالليمون والكيروسين بنسب متساويه وذلك باستخدام قطعه من القطن أو القماش بعد غمسها فى الخليط وتلميع النحاس بها ثم تجفيفها ودعكها بقطعه من الصوف أو اللباد.

٤٥ - كذلك يمكن اعاده البريق إلى القطع النحاسية الحمراء بغليها فى الماء المضاف اليه الخل وقشر الليمون.

٤٦ - من أجل التخلص من بقع الشمع على الزجاج والمرايا استخدمى الماء الساخن المضاف اليه الصابون وبالنسبة لبقع الشمع التى تتراكم على الخشب يمكن التخلص جيدا من آثارها بدعك الخشب بقطعه من

الكرتون ثم تدعك جيدا بقليل من زيت الترابنتينة .

٤٧ - لازالة البقع من الخشب يستعمل قشر الليمون والملح لازاله البقع من الخشب .

٤٨ - لازالة البقع من على الاخشاب المدهونة بالورنيش اذا كان الأثر الناتج خفيفا يدعك بزيت البزره بشكل دائرى وتكرر العملية حتى تكتسب البقعه لون الخشب أو تدعك البقعة بالسبرتو الأحمر كالاتى قبل قطعة من القطن بالسبرتو ثم تلف فى قطعة نسيج قطنيه ويدعك حول البقعة فيذوب جزء من الورنيش غير المتأثر بالسخونة فيصبح لونه من لون الأثر الناتج.

٤٩ - يمكن أخفاء الخدوش نوعا ما بدعكها بزيت الليمون أو زيت بذر الكتان والزيت الحار ثم تترك مدة ساعتين وتلمع بورنيش الاثاث.

٥٠ - إذا اتسخ سن القلم البيك بالحبر أو الوبر يمكنك تنظيفه فورا باداره السن بسرعه في فلتر سيجارة .

٥١ - أقلام الماكياج حتى تكون سهل البرى وحتى لا تتحطم بسهوله ضعيها مدة ليلة كاملة فى الفريزر قبل بريها.

٥٢ - تصبح عمليه رسم العينين أسهل كثيرا وأدق اذا كانت سن قلم الرسم طرية ولتحقيق ذلك مررى سن

القلم بسرعة فوق عود ثقاب مشتعل أو فوق مصباح كهربائى مضاء .

٥٢ ـ بالنسبه للعاج : ان ألداعداء العاج هو جفاف الوسط المحيط به فاحرصى على ترطيب هواء الغرفة من أن إلى آخر حتى لا يؤدى الجفاف إلى تشقق الأشياء المصنوعة من العاج وازدياد قابليتها للتحطم واذا أردت أن تستعيد أشياؤك العاجية بياضها الطبيعى استعينى باحدى هذه الطرق:

أ ـ ضيعها فى حمام حليب ثم دعيها حتى تجف في الشمس.

ب ـ ادعكيها بنصف ليمونة مغموره فى الملح الناعم ثم أغليها وجفيفها.

ج ـ ضيعها فى حمام ماء الأوكسجين أو زيت التربنتين ثم عرضيها للشمس القوية مده ٣ إلى ٤ ساعات.

ء ـ للتخلص من الطبقة غير مرغوب فيها التى تتكون بفعل الزمن (الزنجار) اغمرى الاشياء العاجية فى القهوة المركزه المحلاة بالسكر وراقبى عملية استعادة اللون عن قرب ثم جففيها بسرعة ولمعيها .

البراويــز والصـــور

١ـ عند بروز الصور واللوحات الفنية احرصى على تغطيه الصور بورق الالومنيوم (الفيول) قبل وضع الصوره فى الاطار المخصص لها وذلك لحمايه اللوحه أو الصوره المرسومه من العوامل الجويه المدمرة كالرطوبه وعند تعليق هذه الصور قومى بتثبيت مسار رسم عند كل جانب من جوانب الصورة الاربعة للتهويه وضمان عدم ترك علامات على الحائط عند تغير مكان الصورة .

٢ـ لتنظيف البراويز البرونز ضعي قليلا من النوشادر فى فنجان قهوة به ماء فاتر ثم ادعكى البرواز بقطعه قماش مبللة بالمزيج ثم اشطفى بعد ذلك بماء نقى وبعدها قومى بالتجفيف بقماش جاف.

للمحافظة علي الملابس والاقمشة ومعالجة العيوب التى تظهر بها

علاج كرمشة الملابس

١ـ لعلاج كرمشة الملابس أثناء الرحلات والإجازات يمكنك فرد فساتين وملابس اسرتك دون استخدام المكواة وذلك بتعليق هذه الملابس فى الحمام بعد ملء البانيو بالماء الساخن (أو طشت الغسيل الكبير) ثم قومى باغلاق الباب سوف يساعد البخار المتصاعد من

الماء الساخن على ازاله أى كرمشة أو تكسر فى الملابس.

٢- أثناء وضع فستانك فى الحقيبة تأكدى من أن عملية الثنى تتم من منطقة الوسط بالضبط حتى لا تضطرى إلى كيه مره ثانيه ويمكن وضع ورق الزبده بين الملابس فى حقيبة السفر فهى تحتفظ بقوامها.

٣- للتخلص من مكان ثنية الفستان القديمة (إذا ما أردت اطالة طول الفستان) قومى بثنية مكان الثنية بقطعة اسفنج مبللة بالخل.

٤- لمنع تغير شكل كسر الفستان أو الجونلة احرصى أولا على عدم وضع هذه النوعية من الملابس فى الغسالة اذا يفضل غسلها باليد ثم جمعى الكسر مع بعضها ثم ضعى الجونله داخل جراب طويل من النايلون قبل نشرها مما يؤدى لاحتفاظ بالكسر بشكلها .

٥- للتخلص من كرمشة الملابس أو الملاءات التى ظلت فى الغسالة الاوتوماتيكية لفترة طويلة بعد عمليه العصر والتجفيف ضعى منشفه مبللة فى الغساله أو المجفف مع الغسيل ثم قومى بتشغيل المجفف مرة أخرى لفترة قصيرة ، وسوف تعمل المنشفة المبللة على توزيع طراوتها على الغسيل الذى تكرمش مما يساعد على فرد الكرمشة.

٦- للتخلص من التلبد الذى يصيب الملابس الصوفية

عاده اليك احدى الطرق التالية: بعد نقعها فى الماء الخالى من الكلس مدة ٤٨ ساعة اغسليها بالماء المصوبن (أى الماء الذى به الصابون) الفاتر ثم اشطفيها بماء فاتر ايضا (له درجة الحرارة نفسها) بعد ذلك انقعيها فى حمام يحتوى على لتر ماء بعد اضافهة اربع ملاعق من حمض النارتريك ثم دعيها مده ١ إلى ٥ ساعات فيه واشطفيها مع الالتزام بجميع النصائح السابق ويمكنك أيضا غسلها بالماء الفاتر بعد اضافة الجلسرين اليه ثم شطفها بماء له درجه الحرارة نفسها .

٧- للقضاء على كرمشة الصوف عندما لا يكون استخدام المكواه مستحبا لفية بشدة فى اتجاه النسيج حول زجاجة تحتوى على ماء ساخن جدا .

٨- حفظ فستان السهرة لتعليق فستان السهرة الطويل بالدولاب دون أن يتلامس بقاعدة الدولاب فيتسخ (ويتكرمش) قومى بعمل عروتين فى نهايه الفستان من الداخل وعند اللزوم قومى بشبك العروتين فى علاقة الشماعة ليرتفع الفستان ويصبح طوله فى مستوى المجموعة الأخرى من الفساتين .

٩- عند نشر الصوف لا تنشرى هذه الملابس من عند الأكتاف إذ أن حبل الغسيل والمشابك سوف تترك

بصماتها الظاهرة على منطقة الأكتاف وهذه العلامات يصعب التخلص منها لذلك يفضل نشر الملابس الصوفيه من عند منطقة اسفل الإبط.

للمحافظة على الأحزمة وغيرها:

١ ـ اذا أردت زيادة عدد ثقوب حزامك يمكنك استخدام ابرة خياطة سميكة أو ابرة تريكو معدنيه أو حتى السيخ المستخدم فى شى اللحوم حسب مساحة الثقب المطلوب وذلك بعد تعريض هذه الأدوات للنار قبل استعمالها فى التثقيب مباشرة.

٢ ـ يمكنك تنظيف أحزمه الأطفال الرقيقة ذات الألوان الزاهيةأو المصنوعة من الجلد المحبب باستخدام ممحاة «استيكة» ثم قومى بفرك وازالة ما خلفته المحاه بقطعة قماش ناعمة.

للمحافظة على الدبابيس والإبر:

١ ـ الدبابيس والابر يمكنك غرس الدبابيس والابر فى قطعة صابون ذات رائحة طيبة فهذا يساعد على سهوله انزلاق الابرة والدبابيس فى القماش عند

الخياطه ويجعلها ذات رائحة جميلة آخاذه.

٢ـ خيوط الصوف السميكة من الصعب لضمها فى الابرة لكن اذا قمت ببرم طرف الخيط الصوف على سطح صابونة ثم برمها بأصابع اليد سوف تتماسك خيوط الصوف ببعضها ويسهل لضمها دون ان ترتد مره أخرى.

للمحافظة على الستائر والمفارش:

١ ـ فى امكانك تنظيف الأغطية والستائر المصنوعة من الكريتون بدعكها جيدا بالرده السخنة.

٢ـ لتبدو الستائر كالجديدة بعد غسلها قومى بنقعها فى ماء بارد وصابون مبشور لفتره قبل غسلها وعند الشطف قومى باضافه قليل من النشادر إلى الماء فتبدو الستائر شبية بالجديدة متماسكة القوام.

٣ ـ اضافة قليل من النشادر إلى ماء غسيل الستائر والاقطان يحمى هذه النوعيات من الأقمشة من الكرمشة ويضفى عليها بياضا ناصعا لكن احرصى على عدم عصر الستائر لان عصرها يشوه جمالها فضلا عن انه يؤثر على نسيجها.

٤ ـ لتسهيل عمليه كى مفرش السفرة المصنوع من القطن

والفوط الخاصة به انثرى عليها رذاذا خفيفا من الماء ثم ضعيها فى كيس من البلاستيك وأغلقيه جيدا ثم ضعى الكيس فى فريزر الثلاجة لمدة ساعة ثم قومى بعملية الكى وهذا سوف يسهل عمليه الكي كثيرا.

٥ ـ كثيرا ما تكون الستائر من النوع الثمين الفاخر فغسلها مهمة شاقة تقتضى أشد الحرص والعناية واذا غسلت بالماء والصابون فقدت الكثير من جمال لونها الأصلى لذلك (يجب اضافه بضع نقط من محلول الأمونيا (النشادر) إلى الماء الذى تغسل به على ألصقى بعد اخراجها من الماء لأن عصرها يشوه شكلها الاصلى فضلا على ان يؤثر على نسيجها.

٦ـ اذا كان هناك ثقب باطراف الستائر الصفر الأطراف ببعضها بالصمغ النقى وبذلك لا يمكن ملاحظة الثقب.

المحافظة على البلوفرات ومعاطف الفراء:

١ ـ اذا كان هناك بلوفر أو جاكيت صوف يتساقط وبره بكثرة فعليك بحفظه داخل كيس نايلون فى الثلاجة لمدة يوم كامل وهذا سيساعد إلي حد كبير على علاج هذه الحاله.

٢ـ حتى لا يتناثر شعر البلوفر الموهير على جونلتك عليك بوضع بلوفر الشتاء فى الفريزر داخل كيس من البلاستك قبل ارتدائه من ثلاثة إلى اربعة أيام.

٣ـ لحمايه البلوافرات من التنسل أو الترهل قومي بوضعها داخل كيس مخدة وربطه بمنديل حتى لا تتسرب البلوفرات إلى الخارج وذلك قبل وضعها فى الغساله الكهربائية .

٤ـ للمحافظة على معاطف الفراء يجب مراعاه الآتى:

أ ـ حتى تمنعى نفسك من وضع اليدين فى جيب المعطف أو الجاكيت المصنوع من الفرو قومى بخياطتها والا تسبب ذلك فى تشويه شكلها بسرعة.

ب ـ تجنبى ـ قدر الامكان فى وضع الجلوس فترات طويله لآن ذلك يفسد الفرو .

ج ـ غطى ياقة المعطف بوشاح أو ايشارب (أو ضعيه أسفل الياقه) حتى تتجنبى اتساخها .

ء ـ لا تنثرى العطر أبدا أعلى باقة المعطف.

ذ ـ اذا كان فروك فاتحا انثرى عليه بودره تلك ثم افراكيها براحة يديك وهزى الفرو بعد ذلك للتخلص من البورده .

ر ـ اذا كان فروك داكن اللون استبدلى البودرة بنشارة خشب مع تسخينها فى الفرن ثم دعيها حتى تبرد

ثم هزى الفرو لتتخلصى منها.

و- قبل تخزين الفرو انثرى فوقه الفلفل الأسود والمطحون ثم أغلقيه بأحكام فى ورق الجرائد.

ز- اذا رايت أن الفرو قد بدأ يفقد وبره، فلا تترددى فى وضعه بعض الوقت فى الفريزر.

ط- سوف يزداد الفرو لمعانا وبريقا اذا قمت من آن لآخر بفركه بقطعة من المخمل.

غسيل الصوف:

١- الصوف الأبيض يحتاج لعناية خاصة فى الغسل لأنه معرض للاصفرار وبذلك يفقد رونقه واليك بعض الخطوات للاحتفاظ بنصاعته:

أ - ينفض التراب تماما وتزال البقع بالبنزين.

ب - يذاب نوع جيد من الصابون فى كمية كافية من الماء الدافىء، يغسل فيها الصوف بالضغط فقط بدون دعك.

ج - يغير ماء الغسيل مرتين أو ثلاثا بدون اضافة صابون ويراعى أن تكون درجة الحرارة متساوية.

ء- يشطف الصوف جيدا مرتين أو ثلاثا حتى يزال كل اثر للصابون.

ر- يضغط على الصوف بين اليدين ولا يعصر بتاتا ثم يلف فى فوطه جافه ويضغط للتخلص مما به من ماء وينشر فى مكان بعيد عن الشمس والحرارة واذا كان من النوع الذى يتغير شكله مثل التريكو يفرد على فوطة أخرى جافة مع محاولة ارجاءه لحجمه وشكله الطبيعيين.

٢- عند غسل الأصواف يضاف قليل من النوشادر على الماء فتطرى ويحفظ لونها.

٣- يلاحظ عند غسل الصوف الملون اذا كان اللون سريع الزوال فينقع لمدة ربع ساعة فى ماء دافىء مضاف اليه ملح الطعام بنسبه ملعقة كبيرة للجالون لأن الملح يقلل من سرعة ذوبان الأصباغ.

٤- يراعى أنه فى الاصواف الجديدة تنقع لمده خمس دقائق فى ماء دافى وبوراكس ليتعادل مع ما يوجد من أثر حامض الكبرتيك الذى يستعمل في صبغ وتبييض الاقمشة الصوفية وفيما عدا ذلك فلا تنقع الصواف بتاتا لان اطالة بقائها فى الماء يسبب انكماشها.

٥- يراعى عند غسل الصوف بان ينفض جيدا لآن مساحته تحمل كثيرا من الأتربة وبقاءها في النسيج يسبب استهلاك مقدار كبير من الصابون ثم تزال

البقع ان وجدت ويشطف فى ماء دافىء بواسطة الضغط ليتخلص من بعد الأتربة كما يقل مقدار امتصاصه للصابون نظرا لتشبع مساحته بالماء ولا يستعمل الماء الساخن لأنه يسبب اصفرار لون الصوف ويغير خواصه كما أن احتكاك الصابون بالصوف ودعكه بين اليدين يتسبب فى انكماشه وتلبده نظرا لاشتباك شعيرات الصوف ذات القشور القريبه بعضها ببعض وكما يجب عدم الاكثار من مقدار الصابون المستعمل لأنه عندما يذاب الصابون فى الماء يعطى تأثيرا قلويا فإذا زاد مقدار تأثيره السىء على نسيج الصوف كما أن الصوف يحتاج فى غسله إلى تغيير ماء الغسل مرتين أو ثلاثا ،ويجب أن تكون درجة حراره الماء متساويه فى جميع المرات ويلاحظ ان الصوف الجديد أو الشديد القذارة يطفىء الرغوه لذلك يزاد تذويب الصابون كلما انطفأت الرغوه ويراعى أن تغسل الملابس أولا على الوجه ثم تقلب على الظهر فى الدور الثانى «الفم الثانى» وتبقى كما هى حتى نهاية الغسيل ثم يشطف الصوف فى ماء دافىء مرتين على الأقل حتى يخلو من الصابون لأن بقاء جزء من الصابون يتلف لونه ويخشن ويترك رائحة كريهة تظهر عند جفافه ويجب أن يكون ماء

عـزيـزتـى الأم

إقتنـى لطفـلك :

ـ سلسلة حكايات الأراجوز

.الأميرة والفرسان الثلاثة

نبيل خالد

وأقتنـى أيضا لطفـلك

ـ سلسلة القصص الخضراء للأطفال

.الجنه الخضراء للأطفال

نبيل خالد

وآقتنـى أيضا لطفلك :

سلسلة إرسـم ولـون

عـزة محمد

الشطف بدرجة حرارة ماء الغسل لأنه اذا شطف فى ماء بارد ينكمش ويلاحظ أن الصوف لا يعصر بتاتا أثناء عمليات الغسل لأن خيط الصوف لا يتحمل العصر حتى لا يتمزق النسيج.

٦ـ عند تجفيف الصوف: يتم بأن يضغط على الصوف بين اليدين فقط ثم يلف فى فوطة أو ملاءة جافه ويضغط عليه قليلا أو يعصر داخلها فيتم التخلص من الماء بسرعة واذا لم يتسير ذلك فينشر من أمتن أجزائه ويترك بضع دقائق بعدها يضغط على الاجزاء السفليه التى يتسرب اليها الماء بسرعة نظرا لا تساع مسام الصوف اما إذا وجدت العصارة فيعصر بواسطتها والرقيق منها يلف داخل «فوطة» جافه حتى لا يتأثر نسيجه من ضغط العصارة وينشر فى تيار هوائى بعيدا عن الشمس والحرارة الشديدة وبعد ان يصفى منه الماء ينفض ليقف وبره ثم يترك حتى يجف.

غسل الشيلان الصوفية

١ـ عند غسل الشيلان الصوفيه فانها تغسل كالأقمشة الصوفية حسب لونها ويذاب فى ماء الشطف الأخير

مقدار ملعقة كبيرة من البوراكس لكل جالون من الماء الدافىء اذا كان الماء يسيرا اما فى حالة الماء العسر (أى الذى فيه أملاح) فيضاعف مقدار البوراكس وذلك لأن البوراكس يكسب الأصوف قوامها الذى يشابه الجديد منه كما يمنع تساقط شعيراته أثناء الاستعمال علي الملابس التى تلاصق الشيلان وتصفى من الماء جيدا أو تنشر على سطح لأن نشرها على الحبل يشوه شكلها.

المحافظة على الحرير

١ ـ للحفاظ على مظهر الحرير قومى بغسله مع مراعاة الشروط الآتية:

أ ـ غسله وشطفة باستخدام الماء البارد فقط.

ب ـ عدم عصره و الاكتفاء بالضغط عليه.

ج ـ اضافة القليل من السكر وعصير الليمون لماء الشطف النهائى .

ء ـ تجفيفه بعيدا عن الشمس .

٢ ـ يمكنك منع الحرير الأبيض من الإصفرار بنقعه فى حمام حليب دون دسم قبل غسله أو باضافة ملعقتين كبيرتين من الحليب إلى ماء الشطف النهائى .

٣ - إذا اصيب الحرير الأبيض بالإصفرار قومى بنقعه فى الماء المضاف اليه ماء الأوكسجين بنسبة الربع وبضع نقط من ماء النوشادر ثم شطفه بعناية.

المحافظة على ألوان الأقمشة

١ - حتى تحتفظ الأقمشة بألوانها زاهية يفضل نقعها فى محاليل مناسبة لكل لون قبل الغسيل والأقمشة الزرقاء اللون تنقع قبل الغسيل فى ماء مضاف اليه ملعقه كبيرة من مسحوق الشبة ونصف فنجان شاى (لكل ٤ لترات من الماء)

والاقمشة الحمراء اللون تنقع قبل الغسيل فى ماء مضاف اليه ملعقة صغيرة من مسحوق كبريتات النحاس (لكل ٤ لترات ماء)

والاقمشة البنفسجية اللون (والموف) فتنقع قبل الغسيل فى ماء مضاف اليه ملعقة صغيرة من خلات الرصاص (لكل ٨ لترات ماء)

اما الأقمشة الملونة بألوان أخرى: فتنقع قبل الغسيل فى ماء مضاف اليه ملح الطعام (ملعقة كبيرة لكل لترين من الماء).

٢ - لضمان ثبات الألوان فى أى قطعة قماش ملونة توضع

قطرات من الخل فى ماء الغسيل.

٣ - يعيد الشاى إلى الألوان بريقها وثبوتها وخصوصا الأقمشة القطنية والدانتيل حيث ينقع فى شاى خفيف ثم تشطف بماء نظيف .

٤ - أضيفى قطرات من الليمون لماء الشطف عند قيامك بغسل الملابس البيضاء وسوف يضفى عليها بياضا ناصعا.

٥ - طريقة أخرى (للملابس أو الأقمشة الملونة) خاصه ذات الألوان القاتمة والتى تفقد رونقها أو الالوان التى تخشين عدم ثباتها فعليك باستخدام ماء بارد مضافا اليه نصف كوب خل لكل خمسة لترات ماء عند الشطف وبذلك تحافظين على الالوان زاهية ثابتة.

٦- للمحافظة على اللون الأسود القاتم للملابس تغسل بماء دافىء وصابون ثم تشطف عدة مرات مع اضافة ملعقتى نوشادر إلى ماء الشطف الأخير .

٧ - بالنسبة للملابس السوداء حتى تحتفظ برونقها وسوادها الأصلى قومى بتنظيفها بانتظام بفرشاه مغموره فى القهوه فى نفس الاتجاه ثم عليك تركها حتى تجف فى الظل.

٨- غسل الملابس اذا كانت الملابس تغسل لأول مرة و كانت ذات ألوان ثابته احرصى على نقعها فى الماء الساخن

بضع ساعات قبل وضعها فى الغسالة حتى تصير مرنه.

٩ـ طريقة أخرى : للحصول على ملابس سوداء ناصعة السواد ضعى فى ماء الشطف نصف كوب من الخل.

١٠ ـ لإضفاء رائحة زكية على الملابس المغسولة بعد وضعها فى الخزانة ضعى زهرة لاوند فى قطعة من قماش الموسلين وعلقيها فى الخزانة.

المحافظة على الدانتيل

١ـ لإضفاء لمسة ذهبية داكنة (أو كسيدية) إلى الدانتيل ·تعطي إيحاء بأنه قديم قومى بالآتى:
غمره فى نقيع الزيزفون اذا كنت تريدين لونا خفيفا أو فى الشاى اذا كنت تريدين لونا أغمق.

٢ ـ لاعادة اللون الأبيض الزاهى للدانتيل الأبيض اكويه وضعيه مثنيا فى كيس من الكتان الابيض واغمرى المجموعة بزيت الزيتون لمدة ٢٤ ساعة متواصلة بعد ذلك اغمرى المجموعة بالماء المغلى المصوبن مده عشرين دقيقة وبعد شطفها اغمريها بالنشا الأبيض المذاب ثم ارفعى الدانتيل من الكيس

واكويه ولاضفاء الرونق على الدانتيل الأسود ضعيه فى حمام قهوة محلاة .

٣- لتبييض الدانتيل البيضاء التي اصفر لونها توضع فى اناء يغلي لمدة نصف ساعة ثم يضاف اليه ملعقه كبيره من البوريك والصابون.

المحافظة على الجوارب والقفازات

١ - عند شراء الجوارب بللى الجورب وضعيه فى كيس بلاستيك وأدخليه الفريزر لمده ساعه

٢- وعندما يثقب الجورب ، حتى لا ينسل ضعى على الثقب طلاء أظافر شفاف .

٣- لا يوجد شىء أكثر اثارة للغضب من التنسيل الذى يحدث فى الجوارب المشتراة حديثا ولكن هناك طريقة واحده. لتجعل من الصعب على النسيج أن يزيد تنسيلا اغسلى الجورب أولا ثم اتركيه حتى يجف ثم انقعية فى محلول ماء بالملح لمدة ثلاث ساعات وبعد ذلك اشطفيه فى ماء بارد ثم اتركيه.

٤ - بالنسبة للقفازات ان العدو الأول لها هو العرق وللحد من نتائجة السلبيه على حاله القفازات انثرى فوق

يديك بودره التلك بانتظام واذا كان عليك تخزين قفازاتك البيضاء فى مكان بعيد عن الضوء يمكنك تجنيبها الاصفرار برشها ببودرة التلك قبل تخزينها .

التخلص من اللمعان فى الملابس

١ ـ لإزاله لمعان البنطلون يمكن اعداد محلول مكون من كوب ماء يضاف اليه كمية تعادله من النشادر وأخرى من الملح وبعد أن تذوب كل المقادير جيدا يضربها فى الخلاط كى تمتزج بللى فرشاة نظيفة بهذا المحلول ثم ادعكى بها الجزء اللامع أكثر من مرة ثم يترك البنطلون ليجف.

٢ ـ طريقة أخرى اذا أردت أن تخلصى البنطلون أو فستانا من اللمعان الناتج عن سوء استخدام المكواه اغمسى قطعة القماش التى تضعينها على البنطلون أثناء الكى في مزيج من نصف لتر من الخل مضافا اليه لترا من الماء ثم اعصريها جيدا.

٣ـ لازاله لمعان ربطة العنق الرجالى « الكرافتة » يعد خليط من خمس ملاعق من الماء وخمس ملاعق من النوشادر ومثلها من الملح ويترك الجميع ليذب ثم تبلل فرشاة فى هذا الخليط ويدعك بها الجزء اللامع عده مرات ويترك ليجف.

٤- اذا لاحظت أن ثوبك الأسود صار لامعا بعد غسله انقعيه «أو اغليه» فى حمام من اوراق اللبلاب.

لعلاج سوست الملابس

- لاغلاق سوستة الفستان اذا لم يكن هناك من يساعدك على غلق سوسته الفستان يمكنك ربط شريط فى مفتاح السوسته بحيث يمكنك جذب الشريط لأعلى فترتفع معه السوستة واذا وجدت صعوبه فى اغلاق السوسته قومى بتدليكها بالصابون أو بقطعه شمع أو بسن القلم الرصاص .

المحافظة على الملابس من أخطاء الكى

١ - عند كى الصوف المغسول فاعلمى أن للصوف شعيرات دقيقه تحترق بالحراره الشديده لذلك فإنه يكوى بمكواة هادئة جدا قبل تمام جفافه على الوجه اذا كان فاتح اللون وعلى الظهر اذا كان قاتما أو أسود أما اذا كان الصوف جافا أو يخشى على وبره من المكواة فيكون تحت غلاله «شاشة» مبللة بالماء ويضغط عليه فى الحالتين جيدا حتى يأخذ النسيج شكله المطلوب.

٢- لتسهل عمليه كى الملابس أضيفى قليلا من الملح

الخشن إلى ماء الشطف النهائى .
٣ـ اذا كنت تقومين بكى رداء ثمين انثرى نقطتين من الكولونيا على لوحه الكى وستتكفل حرارة المكواة بجعل الرائحة تتخلل الرداء وبذلك تحافظين على مظهره سليما أطول فترة ممكنة.
٤ـ طريقة أخرى للتخلص من الآثار الصفراء التى تتركها المكواه أحيانا على الملابس استخدمى ماء الأكسجين أو البوركس أو الملح الناعم كالآتى .
أ ـ ماء الاكسجين استخدميه لفرك مناطق الاصفرار بعد اضافته إلى الماء بنسبه ١ ثم اشطفى بغزارة.
ب ـ البوراكس ادعكى مناطق الإصفرار بقطعة من القماش مبلله بمحلول البوراكس المخفف بالماء ثم اشطفى الملابس بالماء
ج ـ الملح الناعم: انثرى قليلا منه فوق مكان الاصفرار بعد أن تغمريه بالماء البارد .

أزرار الملابس

١ ـ عند تثبيت الازرار قومى بتثبيتها بخيط نايلون رفيع بدلا من الخيط العادى لمتانة قوته.
٢ـ يجب اعاده تثبيت الازرار فى كل الملابس الجاهزة الجديدة.

٣ـ حتى لا تسقط الأزرار من الملابس المصنوعه من الجلد أو الفراء عليك بوضع قطعه مستديره من الجلد وراء كل زرار.
٤ـ حتى لا تسقط الأزرار من الملابس السميكة يجب ترك مسافه بين القماش والأزرار ويمكنك عمل هذا بوضع عود من الكبريت بين القماش والأزرار اثناء تركيبها ثم سحب عود الكبريت ويلف الخيط عده مرات بشده.
٥ـ حتى تتاكدى من عدم ضياع أحد أزرار بلوزتك أو قميص زوجك عليك بوضع نقطه من طلاء الأظافر بدون لون على كل خيط زرار.
٦ـ عند نزع الازرار ضعى سن الشوكه بين القماش والأزرار حتى تتأكدى من أنك بعيده عن القماش.
٧ـ عن شراء ملابس فيها ازرار ادهنى الخيط المثبت للازرار بطلاء أظافر شفاف.
٨ـ عندما تعلق السوسته أحضرى قلم رصاص عاديا ومررى سن القلم على المكان العالق فالرصاص يجعل مرور السوستة سهلا.

إزالة الروائح غير المستحبة

إزالة روائح السمك:

١ـ لإزالة الروائح غير المستحبة فى المنزل بعد طهى الطعام وخاصه (السمك) احرقى ملعقة كبيرة من السكر السنترفيش مع بشر ليمونة .

٢ـ لإزالة روائح البصل والثوم والسمك من الأيدى بعد طهى الطعام استخدمى الليمون لدعك اليدين وهو يعمل ايضا على تطهير البشرة وطرواتها.

٣ـ لإزالة الرائحه الزفره غير المستحبة من السمك يمكنك إلقاء قليل من الزيتون الاخضر المخلل فى الزيت أثناء قلي شرائح السمك .

٤- عند شى اللحوم أو الأسماك يمكنك وضع صينية بها ماء مغلى أسفل الشواية فإن ذلك يساعد على امتصاص الدخان المتصاعد من الشى بدلا من انتشاره فى المطبخ وايضا يمكنك نثر كمية قليلة من الملح فى الصينية الموجودة اسفل الشواية يساعد على عدم احتراق المادة الدهنية المتساقطه من اللحوم أو الأسماك أما اذا اردت اختصار وقت الشى يمكنك شق اللحوم بسكين حاد بخط مائل .

٥- حتى لا تنبعث رائحة السمك عند القلي أضيفى للزيت المستخدم قليلا من عصير الليمون.

٦- للتخلص من رائحة السمك تغلى حبوب من القرنفل فى ماء حتى تتطاير رائحته النفاذه وتتغلب على رائحة السمك .

٧- للتخلص من رائحه السمك عند غسل الاوانى والسكينة المستخدمة قومى بغسل الأوانى والفضية بالماء البارد ثم بالماء الساخن .

٨- افركى يديك بقليل من الملح المضاف اليه عصير الليمون بعد الانتهاء من اعداد وتنظيف السمك فهو كفيل بأن يخلص يديك من الرائحة الزفرة .

٩- عند قلي السمك ضعي فى وعاء التحمير حلقات الليمون فى الزيت فتمنع انتشار رائحة السمك فى البيت.

١٠ - طريقة أخرى للتخلص من رائحة السمك المشوى من الشواية قومى بتسخين الشواية حتى تتفحم جميع بقايا السمك ثم افركيها بعد ذلك بورق جرائد حتى تتخلص من البقايا التى لا تزال عالقه بها ثم اغسليها جيداً.

رائحة الثـوم :

١ - لإزالة رائحة الثوم من الفم امضغى وافركى الأسنان بقليل من مفرى البقدونس .
٢ - الرائحة النفاذة للثوم يمكنك التخلص منها من الفم بتناول بعض أوراق نبات أخضر كالنعناع أو البقدونس أو تناول ملعقة كبيرة من عسل النحل فانها تخلص فمك من رائحة الثوم أيضا.
٣ - لكى لا تنتشر رائحة الثوم المهروس الذى تحتفظين به فى الفريزر احرصى على وضع أكياس الثوم فى علب بلاستيك محكمة الإغلاق اذأن الأكياس البلاستيك اذا استخدمت فى حفظ الثوم دون وضعها فى علب بلاستيك يساعد على انتشار الرائحة النفاذه.

رائحة الكرنب:

١ ـ للتقليل من رائحة الكرنب يضاف عرقان أو ثلاثة من الكرفس أثناء السلق أو التخليل.

٢ ـ للتخلص من الرائحة غير المحببة لأوراق الكرنب عند طهيها أضيفى إلى ماء السلق قطعه من الخبز أو أضيفى قليلا من الخل لماء السلق بالإضافة إلى نصف ملعقة صغيرة من كمون ناعم.

رائحة الطلاء:

١. للتخلص من رائحة طلاء الجدران قطعى نحو ست أو سبع بصلات قطعا كبيره ثم ضعيها فى دلو أو اناء كبير مملوء بالماء وسط الحجرة التى طليت حديثا فهذا من شأنه التخلص سريعا من رائحة الطلاء غير المحببة للكثير منا .

إزالة روائح الثلاجة:

١ـ لإزالة الرائحة النفاذة من الثلاجة يمكنك غسلها بماء دافىء مذجت به ملعقه من بودره المستردة

والصابون السائل.. وللحصول على نفس النتيجة يمكنك أن تحصلى عليها بإضافه قليل من الفانيليا إلى الماء الدافىء.

٢ - لإزاله الروائح غير المرغوبة من ثلاجتك ضعى كمية من اللبن لمدة يوم أو يومين ستزول الرائحة فى الحال.

٣ - لكى تقضى على الرائحة غير المستحبة التى تشمينها فى الثلاجة عليك بأن تغلى نصف فنجان من الخل الأبيض وتتركيه حتى يبرد ثم ضعيه في وعاء بلا غطاء داخل المبرد الثلاجة لمده يوم كامل ثم نظفى المبرد «الثلاجة» بالماء الساخن المذاب به كمية من بيكربونات الصوديوم.

٤ - للتخلص من الرائحة غير المحببة فى الثلاجة ضعى بأحد الرفوف علبة صغيرة بها خل مغلى أو قطعة فحم مما يساعد على امتصاص الروائح.

٥ - طريقة أخرى لروائح الثلاجة يوضع ثلاث قطع من الفحم فى الثلاجة لا متصاص الروائح غير المحببة.

إزالة رائحة دخان السجائر:

١ - لإزالة رائحة السجائر غير المرغوب فيها من الغرفة يمكنك حرق بعض من قشر البرتقال فى نفس الغرفة

ثم تهويتها.

٢ ـ إذا وجدت أحد ضيوفك قد أكثر من التدخين فأنك تستطيعين اعادة الصفاء إلى المكان ضعى فى وعاء غويط بعض الشىء ماء عاديا من الصنبور حتى منتصف الوعاء وقومى بتوزيع أكثر من وعاء فى عده أماكن .

٤٢ ـ لا تستقبلى اصديقاتك فى غرفة او قاعة معبأة بالدخان وللتخلص منه قبل وصولهم نقدم اليك طريقتين

أ ـ ضعى قطعة من الإسفنج مغمورة فى الماء فى كوب أو كأس إلى جانب .

ب ـ أشعلى اكثر من شمعة وضعيها على ارتفاع مناسب من الأرض على سبيل المثال ضعيها فوق الأثاث.

رائحة المنزل والمطبخ:

١ ـ حتى لا تنتشر الروائح فى جميع أنحاء المنزل أثناء القلى ضعى عود بقدونس فى زيت القلى بعد أن تسخنيه.

٢ ـ حتى لا ينتشر البخار فى المطبخ ويلتصق بالحوائط عليك باستعمال المروحة الكهربائية التى تثبت أعلى

النافذة وتجدد الهواء بصورة منتظمة وعاليه أو الجهاز الماص وهو حل مثالى لتهوية المطبخ فهو يلتقط الروائح والأبخرة سريعا ويطردها خارج المنزل.

٣ـ للتخلص من روائح المطبخ فى المنزل تستطيعين وضع قشر الليمون المعصور فى حلة صغيرة بها ماء حتى منتصفها على النار وتترك لتغلى لمدة خمس دقائق.

٤ـ لاشاعه رائحه زكية فى المنزل عليك بوضع بعض قطرات من الكولونيا أو البرفان المفضل لديك على لمبه السقف أو الحائط قبل اضاءتها.

٥ـ يمكن اضافة قطرات من عصير الليمون أثناء طهى بعض الأطعمة ذات الروائح النفاذة فيساعد على منعها.

٦ـ سكب ملعقة كبيرة من البن المطحون فى بالوعة المطبخ يضمن لك امتصاص الرائحة غير المحببة منها.

٧ـ لكى تظل رائحة المطبخ أو الحمام معطرة ضعى بواقى الصابون المعطر فى أرجاء دولاب المطبخ أو الاجزخانه المنزلية فى الحمام.

غسالة الأطباق:

١- لكى تظل غسالة الأطباق ذات رائحة طيبة قومى من وقت لآخر بوضع أربع ملاعق كبيرة من بيكربونات الصوديوم في درج الغسالة المخصص لمواد التنظيف ثم اضغطى على ذر الشفط .

رائحة التـوابل:

١- الإزالة رائحة أى نوع من التوابل من المطحن الكهربائى ينصح بطحن قليل من الخبز الناشف أو المحمص .
٢- إذا اردت التخلص من رائحة البهارات من المطحنه الكهربائية أو رائحة البصل أو الثوم من المفرمه ففى هذه الحاله يمكنك طحن أو فرم قليل من الخبز المحمص فهذا كفيل بعلاج هذه الحالة .

رائحة الزجاجات:

١- للتخلص من الرائحة القوية التى تحتفظ بها الزجاجات املأى الزجاجات بالماء البارد ثم قومى

باضافه ٤ ملاعق صغيره من بودره المسترده ثم ترج الزجاجات أو البرطمانات جيدا ثم يترك المزيج يوما كاملا ثم تفرغ المياه وتشطف الزجاجات أو البرطمانات جيدا وتجفف.

٢ - للتخلص من الروائح العالقة بالزجاجات يمكنك صحن قشر البيض واضافته إلى كمية من الماء الساخن المضاف اليه ملح خشن ثم غسل الزجاجات بهذا الخليط ورجها جيدا وهكذا تحصلين على زجاجات نظيفه تماما ولها رائحة طيبة.

رائحة الطعام بالأيدى:

١ - لا زالة رائحة الطعام من يديك قد لا يكفى الصابون فى ازالة رائحة بعض روائح الاطعمة من اليد مثل الاسماك. الطازجه والجافه المجمدة والمملحة كذلك خلطة المحشوات والكفتة والبصل تتم ازالة هذه الروائح من الأيدى بعد غسلها جيدا بالماء والصابون بدعك اليدين جيدا بعضها البعض بمعجون الأسنان أو بعض البن المطحون ثم شطفها .

العناية بالزهور داخــــل المنــزل

١ـ لاطالة عمر الزهور تجنب وضع الأزهار فى ضوء الشمس أو بجانب المصابيح .
٢ـ ٥ جرام سكر أو ١٠ جرامات عسل إلى كل لتر ماء توفر للازهار والطاقة اللازمة لعمليات صعود العصاره والتنفس والنتح.
٣ـ يعاد قطع ٢ سم من أسفل كل زهرة عند احضارها للمنزل وقبل وضعها فى اناء الزهور ويلاحظ أن يكون القطع من أسفل الزهرة مائلا.
٤ـ بعض الأزهار يحرق أسفلها بلهب ضعيف من شمعة ليساعد ذلك علي الاحتفاظ بعصارة الزهرة داخل

ساقها وهذا يضاعف من عمرها مثل الزهرة " بنت القنصل أو الداليا".

٥ـ ارتفاع الماء داخل الإناء يساعد على رفع الماء داخل الأنسجه إلى مستوى ماء الإناء ولكنه فى نفس الوقت قد يضر باجزاء السيقان المغموره به ويسبب تحللها لذلك يفضل أن يكون ارتفاع الماء حوالى خمسة سنتيمترات من طرف الساق مع تغييره يوميا وغسل الانية وذلك لمنع نمو الفطريات وسدها اللأوعية الناقلة للماء.

٦ـ للوقاية من الذباب احرصى على وضع بعض أصص الزرع المزروع بها نبات النعناع أو الريحان على قواعد النوافذ المختلفة اذأن الرائحة الزكية المنبعثة من هذه النباتات تطرد الذباب بعيدا.

٧ـ نباتات الظل هي أفضل ما يضفي لمسة جمالية على مملكتك الصغيرة و للعناية بها يمكنك اضافه قشر البيض المسحوق إلى تربتها وكذلك ماء سلق البيض (بعد أن يبرد) وذلك لأنه يغذى التربة.

٨ـ للحفاظ على الورد والزهور لفترة طويلة فلا تضعى فى الزهريه ماء من الصنبور مباشرة بل ضعى فيها ماء

مغليا بعد تبريده فقد لوحظ أن الأزهار فى هذه الحالة تظل نضرة لعدة أيام وكأنها قطفت منذ بضع دقائق فقط .

٩ - لسقى الزرع المعلق بالماء بدون ازعاج يمكنك أن تضعى فى كل أصيص من الزرع قطعا من الثلج فيرتوى الزرع بنظافه.

١٠ - اذا كنت على سفر وأردت سقى الزرع فى غيابك بدون الاستعانة بأحد فى غيابك قومى بملء زجاجه كبيره بلاستيك من زجاجات المياه الغازية وبعد ثقب غطائها ثقبين أو ثلاثه اغرسى فم الزجاجة فى طمى اصيص الزرع فلا يعطش الزرع لمده اسبوعين على الاقل فالماء سوف يتسرب نقاطا نقاطا للزرع.

١١ - للعناية نباتات الظل : لا تضعى النباتات فى مهب التيارات الهوائيه فى منزلك مع الحفاظ على التوازن فى درجة الحرارة بحيث لا تنخفض فجأة أو تقع فجاة والحرص على أن تبعدى نباتاتك المنزليه عن مصادر الدخان وخاصه دخان السجائر لانه يفقدها رونقها وزهوها وضعى النباتات فى مكان به ضوء وان يكون متجدد الهواء مع الاخذ فى الاعتبار ان هناك بعض

النباتات التى لا تحتاج إلى ضوء لذا يجب معرفة نوع النباتات جيدا ونظفى اوراق النباتات من آن لآخر ويكون ذلك بقطعه من الاسفنج مبللة بالمياه .

١٢ ـ اسكبى بعض الشاى الأسود البارد فى أصص النباتات المنزلية التى تتساقط وسوف يقوم بانعاشها واحيائها.

١٣ ـ يمكنك معالجة الزهو الذابلة باضافة حبة اسبرين أو قيل من السكر فهو يطيل عمر الأزهار أو أبدلى الماء بماء آخر بنفس الحرارة مع قليل من الملح وقصى أسفل الساق بحث تكون نهاية الزهرة مائلة.

١٤ ـ تعيش الازهار فى الآنية النحاسية مدة اطول لأن عمليه التخمير تتم فيها ببطء اكثر من غيرها.

١٥ ـ قبل أن تنقلي النبتة إلى إناء فخارى جديد ضعى الاناء في الماء مدة يوم كامل حتى لا يتشرب ماء النبتة فيما بعد.

١٦ ـ اضافة قليل من السكر أو عسل النحل إلى ماء الزهور الطبيعية يمدها بالطاقة اللازمة مما يجعلها تبدو مورقه متفتحه لفتره طويله ويوفرلها النمو فى جو صحى .

كيف تحافظين على نظافة الحلى وبريقها

تتعرض المشغولات والحلى الذهبية والفضية لا نطفاء بريقها بسبب كثرة الاستعمال وبخاصة فى فصل الصيف نتيجة لتأثير العرق والأتربة وقد يؤثر بدوره على بشرتك وحتى لا تفقد على هذه المشغولات لمعانها وبريقها ونظافتها المستمرة أحرصى على الآتى:

١- لا ترتدى أنواعا مختلفة من الحلى (ذهبا أو فضة أو معدنا آخر) فى وقت واحد إذ يؤدى احتكاكها ببعض

إلى حدوث بعض التآكل على المدى البعيد وتجنبى وضعهما فى علبة واحدة

٢- لا ترتدى حليك اذا كنت موجودة على شاطىء البحر حيث تؤثر فيها رطوبه الجو واحتكاك الرمال بها

٣- ضعى عطرا قبل ارتدائك للحلى بحوالى عشر دقائق وبخاصة السلاسل والخواتم اذ تؤثر المواد الطيارة المجودة بالعطر على بريق الحلى ولا تضعى زجاجات العطر بجوار الحلى داخل خزانة ملابسك.

٤- يمكنك تنظيف مشغولاتك الذهبيهة بنفسك وذلك بوضعها فى طبق عميق مصنوع من البلاستيك أو من الخزف ثم ضعى عليها ماء ساخنا مذابا فيه كميه من الصابون السائل واتركيها بعض الوقت ثم نظفيها بفرشاه اسنان زائدة عن حاجتك جففيها بعد ذلك بشطفها جيدا بالماء الفاتر وليس البارد ثم جففيها جيدا قبل حفظها فى علبتها.

٥- وايضا للاحتفاظ بلمعه الأكسسورات من الفضة سواء السلسله أو القرط يمكنك دعكها بمعجون الاسنان وهذا يؤدى إلى اكتساب الحلى رائحة زكيه وفى نفس الوقت تحتفظ بلمعانها وعدم تأثرها بالعرق والرطوبة وهذه الطريقة تعتبر عملية ومن أرخص الأساليب للحفاظ على الفضة.

٦ـ وأيضا لتنظيف الذهب ضعى الذهب المراد تنظيفة فى لتر ماء ساخن مضافا اليه ملح النشادر وبعد أن يترك بنحو نصف ساعه انشليه من الماء وجففيه جيدا .

٧ـ لتنظيف الفضة: أغلى لتر ماء ثم أضيفى اليه عشرة جرامات «شبة» ثم قومى بغمس قطعة من الصوف فى هذا المحلول ثم ادعكى بها الفضة جيدا ثم تشطف جيدا بالسائل نفسه.

٨ ـ اذا أردت الحصول على حلى ومجوهرات لا معة ادعكيها بالردة الدافئة لعدة دقائق مما يعيطها لمعانا جميلا وللحصول على نتيجة جيدة على حواء القيام أولا بغسل الحلى أو المجوهرات بالماء الدافىء والصابون مع استعمال فرشاة أسنان قديمة لتنظيف الفراغات فى الحلى ثم تجفيف قطعة الحلى بفوطة ناعمة قبل وضعها فى الردة.

٩ـ لتلميع الخواتم والأساور والحلقان من الفضة يمكنك دعكها باصابعك بقليل من بيكربونات الصودا فتنظف وتصبح جميلة ولا معة.

١٠ ـ لتنظيف المجوهرات بجميع أنواعها ضعيها فى كحول أبيض مدة نصف ساعة ثم تغسل بعد ذلك تحت الماء الجارى.

١١ ـ للاحتفاظ بلمعة الأكسسوارات الفضية سواء السلسلة أو القرط يمكنك دعكها بمعجون الأسنان وهذا يؤدى إلى اكتسابها رائحة ذكية وفى نفس الوقت تحتفظ بلمعانها وعدم تأثرها بالعرق والرطوبه وهذه الطريقه تعتبر عملية ومن ارخص الأساليب للحفاظ على الفضة.

١٢ ـ تدعك الفضة بقطعة من القماش المصنوع من القطن المغموس فى بيكربونات الصودا.

١٣ ـ لازالة البقع السوداء من الفضه استعملى الخل الأبيض وتدعك أيضا الفضة بقطعة من القماش المغموس فى الكحل الأحمر.

١٤ ـ ويعد استعمال ماء سلق البطاطس وسيلة مبتكرة لتلميع الفضة وقليل من رماد السجائر + عصير ليمونه وسيله جيدة ايضا لتلميع الفضة والفضيات.

١٥ ـ القاعده الهامه هو عدم استعمال الكحل فى تنظيف الذهب أما الوسيله المثاليه فى تنظيف الذهب فهى غمسه فى الماء والصابون داخل إناء صغير له غطاء ضعى الذهب فى هذا الاناء وحركيه عده مرات ثم يشطف جيدا ويجفف بقطعه من القماش النظيفه.

١٦ ـ واذا أردت أن تعطى الذهب رونقا وبريقا يمكنك دعكه بفتات الخبز.

الإضـــاءة

١ـ الإضاءة فى المطبخ يجب أن تكون كافية: نور فى منتصف السقف ونور فوق البوتاجاز ونور فوق المنضده وعدد من البرايز فى أماكن مختلفة لإستخدامها عند الحاجة ؛الخلاط المفرمة الكهربائيه والفرن الصغير.. ... الخ.

٢ـ يمكن الاستغناء عن وجود عدة مصابيح فى المطبخ باضافة (النور الفلورسنت) إلى النور العادى نظرا لضوئه القوى.

٣ ـ حتى تشع الأباجوره فى منزلك نورا براقا عليك بلف اللمبة الموجودة بداخلها بورق الألمنيوم.

٤ـ اذا كانت الأباجوره مصنوعه من القش عليك بتنظيفها بالمرور عليها بقطعة من الاسفنج المبلل ثم تجفف بقطعة من القماش الجاف.

أصول آداب المائدة

إن تناول الطعام على المائدة له آداب وأصول خاصة واتيكيت وفى أحيان كثيرة تشعر ربة البيت بحرج عندما لا يتبع أفراد أسرتها الاتيكيت عند تناول الوجبات خاصه فى حاله وجود ضيوف هناك نصائح بسيطة تعلمها الأم لإبنائها فيتعودون على اتباعها فى

حياتهم اليوميه وتتلخص هذه الآداب والنصائح فى الأتى :

١ - الجلوس بهدوء إلى المائدة كل فى المكان المخصص له وعدم البدء فى تناول الطعام قبل أن يبدأ الجميع معا خاصة الكبار منهم.

٢ - الامساك بالسكين والشوكه حسب الأصول السكين تمسك مثل القلم وأصبع السبابة يكون بعيدا عن أسنان الشوكة والمعلقة تستعمل فقط فى احتساء الشوربه وغرف الطعام وليس فى تناول الطعام.

٣ - عند احتساء الشوربة يجب رشفها بدون اصدار صوت وعدم ادخال المعلقة بالكامل داخل الفم يرشف الحساء من طرف الملعقة الأمامى مع عدم استخدام النفخ لتبريد الشوربة أو الطعام.

٤ - يجب عدم الضحك أو الكلام والفم محشو بالطعام والشرب والفم خال من الطعام يمسح الفم بالفوطة قبل وضع الشفاه على طرف الكوب مع مراعاة عدم افراغ محتويات الكوب من ماء أو عصير مره واحده فى الجوف بل شربها على رشفات.

٥ - تناول الخبز بالاسلوب السليم بعدم قضمه بالأسنان

قبل تقطيعه باليد لجزء صغير يدخل الفم واذا طلب احد من الشخص أن يناوله قطعه خبز يقدم له طبق الخبز بالكامل ولا يستعمل هو شخصيا يده بالامساك بقطعةعيش ومناولتها للطالب.

٦ ـ عدم إسناد الكوعين على سطح المائده ويكون تناول الطعام باليد اليمنى ويراعى عدم الإسراف فى حركة اليدين والطلب من الجالس بالقرب من الملح مناولته إياه بدلا من فرد الذراع على آخره للوصول للملح أو طبق السلاطه أو أى شىء معين.

٧ ـ فى حالة وجود عظام أو بقايا طعام تترك على طرف الطبق وليس على المائده .

٨ ـ عند الانتهاء من الطعام توضع الشوكه والسكين إلى يمين الطبق والفوطه عن يساره مع الانتظار حتى ينتهى الجميع من الاكل قبل مغادرة المائده.

إحذرى هذه الأخطاء التنظيمية داخل مطبخك

١- يجب رفع الستائر وطيها بعيدا عن الفرن.
٢ - تعليق المناشف فوق الفرن يجعلها عرضة للاشتعال واحداث الحرائق.
٣ - التصاق الفرن بالباب الأمر الذى يشكل خطرا على اطفالك أثناء اندفاعهم من الخارج.
٤ - يجب عدم تعبئة المقلاة بأكثر من ثلث حجمها وعدم الانشغال عنها بأمور ثانية .
٥ - اجعلى يد المقلاة إلى الداخل ولا تجعليها بارزة إلى الأمام خارج اطار الفرن.
٦ - أبعدى الأكياس البلاستكية عن متناول أطفالك.
٧ - لا تجعلى الأجهزة الكهربائيه المستعملة على طرف المائدة أو قريبة من باب الثلاجة
٨ - لا تجعلى الاسلاك الكهربائية معلقة فوق الأوانى التي تستعملينها بصورة مستمرة .
٩- الوصلات الكهربائية غير امنه فى المطبخ ويجب عدم تحميلها فوق طاقتها العادية.
١٠ - لا تضعى الأدوات التى تستعملينها يوميا فى مكان

بعيد عن متناول يدك .

١١ ـ لا تتركى العلب المفتوحة ذات الأطراف الحادة ملقاة على ارضيه المطبخ.

١٢ ـ للوصول إلى الرفوف العالية استعملى كرسيا آمنا غير قابل للانزلاق.

١٣ ـ الملابس الفضفاضه والشباشب المنزلقة تعرضك لبعض المخاطر.

١٤ ـ تخلصى من القمامة فورا ولا داعى لتراكمها وينصح بلف القطع الزجاجية المكسورة بالورق قبل القائها فى صندوق القمامة.

١٥ ـ لا تتركى العاب الاطفال ملقاه علي ارضيه المطبخ فقد تعيق حركتك.

١٦ ـ يستحسن وضع الأطفال الصغار داخل حضانة مغلقة أو كرسى خاص بهم وعدم تركهم يزحفون بحرية فى المطبخ.

١٧ ـ لا تضعى سجاده فى المطبخ فقد تؤدى إلى تعثرك المستمر بها.

١٨ ـ لا تضعى السوائل الخطرة من منظفات وخلافه

داخل زجاجات العصير حتى لا يختلط الأمر على الأطفال واتركيها فى نفس زجاجتها الاصليه.

١٩ ـ يجب وضع الأوانى القابلة للكسر فى خزائن محكمة الاغلاق حتى لا يستطيع الإطفال الصغار فتحها والعبث فيها.

٢٠ ـ عدم ترك الأباريق الساخنة والأوانى التى تحتوى على طعام ساخن على حافة المائدة حتى لا تكون عرضه للسقوط أو الانسكاب.

٢١ـ أبعدى أعواد الكبريت عن متناول أطفالك.

٢٢ ـ لا تتركى الادوات الحاده (كالسكاكين مثلا) ملقاة على أرضية المطبخ.

٢٣ ـ بالنسبة للأبواب الزجاجية ينصح بتركيب ألواح خاصة من الزجاج ولا تتركى قطعة زجاجية حادة فى حال تهشمها.

■ ■ ■

أقتنى سلسلة كتاب الجيب الذهبى

١ ـ كيف تقرأين شخصية الرجل
٢ ـ تفسير الأحلام
٣ ـ أسرار تربية الأطفال من الميلاد
٤ ـ حمل بلا متاعب .. وولادة بدون ألم
٥ ـ تجربتى مع الأشباح والأرواح
٦ ـ أطفالنا الأصحاء
٧ ـ الأطباق الطائرة
٨ ـ مثلث برامودا
٩ ـ السحر الأسود والقوى الخفية
١٠ ـ إعرف نفسك واعرف الآخرين
١١ ـ كيف تقوى شخصيتك
١٢ ـ الصناعات المنزلية الغذائية
١٣ ـ دليل المرأة الذكية فى الأعمال المنزلية « بين يديك »